Année 2| Édition N° 1 - 2014 | FR

FR

AromaG

The great taste of life !



HENDRIK KELNER
LÉGENDE VIVANTE DU CIGARE

26 ROBUSTO'S

RHUM
tellement plus que la canne

SHORTFILLER CIGARILLO TASTING

LE NICARAGUA
redécouvert

JOOST BOSMAN

LE CAFÉ

photo: www.procigar.org

DANS CETTE ÉDITION



Couverture:
Procigar Festival 2014,
République dominicaine

Président & Rédacteur en chef:
Koenraad Cappon

Coordination:
Ghilain Cappon

Graphisme:
William Vissenaeken

Rédaction:
Koenraad Cappon, Jorg Schelfhout, William Vissenaeken, Joke Cappon
Stefan Bastiaenssens, Cliff Hostyn, Maarten Loose

Photographie:
Koenraad Cappon, Jorg Schelfhout, Stefan Bastiaenssens,
Christophe Bonne, Cliff Hostyn, Procigar, Romeo Balancourt, De Eenhoorn

AromaG

AromaG est issu du club de cigares brugeois Aroma de Cuba. Sa mission consiste à réunir, informer et guider les épicuriens du Benelux dans leur quête au plaisir des sens. AromaG veut servir de relais entre le fabricant, le commerçant, le club (de pipes et de cigares) et le puriste. Cela se traduit par une communication ouverte via des bulletins, le magazine, les média sociaux et le site www.aromag.eu. AromaG veut partager avec vous les saveurs de la vie.

Impression

brochure d'informations

PRAEFATIO



En général, un avant-propos n'est issu que de la main du rédacteur en chef. Prenons alors une autre direction en approchant un de nos collaborateurs clé, William Vissenaeken (WV), en lui proposant de partager avec nous sa perception du concept AromaG.

WV: *"Le paysage des dégustateurs nous offre une variété de parfums et de couleurs 'ad infinitum'. Chaque dégustateur essaye d'en attraper une particule - l'un plus expérimenté et passionné que l'autre bien sûr - et en obtient de cette façon la connaissance. Nous aimons partager ce dernier l'un avec l'autre, et assez vite l'inconnu devient connu.*

Le processus de 'apprendre et partager' cette connaissance est enraciné dans la nature humaine et fait également partie de la dégustation. Il nous encourage à chaque fois à rechercher l'élément de plus grande valeur, afin de pouvoir apaiser temporellement notre esprit. En effet, lorsque nous trouvons ce que nous cherchons, ou quand nous découvrons ce que nous ne savons pas, nous semblons toujours vouloir continuer à chercher. On l'appelle des fois la passion, une sorte de doux poison auquel nous ne pouvons pas résister. Ce n'est que lorsque nous le ressentons que nous pouvons vraiment le vivre.

Pour nous, le paysage des dégustateurs est comme une source inépuisable. Son caractère complexe et novateur nous motive à aller toujours plus loin. Notre 'Ars Vivendi' consiste à communiquer et à travailler ensemble, en unissant nos forces, car ce sont les seules conditions pour pouvoir créer un juste et fiable médium. Et là où nous ne trouvons pas de chemin, nous essayerons d'en placer un. AromaG est une source d'inspiration excitante qui veut aider dans la quête pour l'un de ces éléments (encore inconnus)!"

En tant que président, je ne peux que confirmer la perception de William et je baptise donc cette édition 'Ode à la joie'! À travers la routine quotidienne de la vie, la rédaction est allée à la recherche de la pure jouissance. Nous avons enquêté pendant les quatre saisons.

En automne, nous avons dégusté l'or noir de la Dordogne, la truffe. Puis nous sommes allés au nord, où nous nous sommes fait séduire comme de vrais épicuriens par le rhum, le compagnon idéal d'un cigare. Nous avons savouré vingt-six pures de la vitole robusto, desquels nous avons pris des notes avec nos conclusions. L'arrière-saison nous a apporté une sélection de 'bières vieillies en fût de bois', de l'or liquide enrichissant nos saveurs.

L'hiver, nous avons fuit avec un pèlerinage dans les Caraïbes, le paradis pour les amateurs de cigares. À l'invitation de la légende de cigares vivante Hendrik Kelner, nous étions invités à la septième édition Procigar en République dominicaine. Puis nous avons continué le voyage en sol cubain où nous avons assisté au seizième Festival de Habanos. Ensuite, nous avons rencontré Joost Bosman, qui nous a appris que la vie est trop courte pour du mauvais café. Dans la même maison, nous avons appris l'histoire de quelques cigares à tripes courtes.

Au printemps, nous sommes allés au Pays-Bas, où nous avons appris à manier la pipe en compagnie d'Elbert Gubbels. Et avec la pipe en main, nous avons fait du vélo jusque Duizel pour une rencontre avec le 'tobacconist' Willem van Overveld. Arrivé au sol de la patrie, nous avons savouré quelques whiskies par la main de Bert Bruyneel.

En final, l'été nous a apporté une sélection surprenante de cigarillos haute gamme.

La lecture de notre deuxième magazine vous fera comprendre le sens de notre slogan "The Great Taste of Life!'. J'espère que vous aurez autant de plaisir à sa lecture que nous à son écriture!

"Love is an exploding cigar we willingly smoke" (Lynda Barry)

Koenraad CAPPON
PRÉSIDENT



La truffe, l'or noir de la Dordogne

À travers un paysage varié, où les vignes dominent la vue et les chênes ornent les flancs de la montagne, c'est un vrai plaisir de s'arrêter auprès des petits villages sympathiques. À chaque fois que nous nous retrouvons parmi les habitants, nous sommes confrontés à l'importance de leur gastronomie. Nous nous apercevons de suite que les vignes servent à la production de vin, mais le charme des chênes nous caresse également la langue. Eh non, il ne s'agit pas de la langue des écureuils, qui déplacent en vitesse les glands. Les chênes servent comme la source de nourriture pour la délicatesse locale par excellence: la truffe.

La truffe est un champignon souterrain, qui se trouve dans les sols calcaires et qui s'attache au pied des arbres de noix. Le champignon se développe particulièrement bien dans les températures du sud. La truffe est considérée comme une vraie délicatesse et est un ingrédient notoirement coûteux. Dans la région de la Dordogne, on l'appelle des fois 'l'or noir' ou 'les diamants de Lot'. Les truffes ont un caractère terreux prononcé, même de noisette. Elles sont riches en arômes et dévoilent l'odeur de bois et d'humus.

On peut consommer la truffe (plutôt de façon décadente) comme légume en croûte de sel ou l'on peut le rajouter en petits morceaux dans un pâté, en sauce ou le râper sur les pâtes. Cependant, la truffe s'applique principalement comme aromatisant dans de nombreux produits. Dans la région de la Dordogne on trouve avant tout l'huile de truffe et de la moutarde aromatisée à la truffe. Cette délicatesse de la région a piqué notre curiosité et nous dirigeons vers 'La ferme de la Truffe' à Cuzance. Nous sommes accueillis par Delphine Vigne et son golden retriever, Rosabelle. Comme son nom l'indique, la ferme produit principalement des truffes, mais on y cultive également du tabac !

Comme les truffes se développent mieux auprès des chênes âgés entre dix et trente ans, la société opte à planter des arbres âgés de dix ans, qui ont déjà été en symbiose avec le champignon de la truffe. D'ailleurs, le processus biologique et les circonstances dans lesquelles les truffes se développent de façon optimale ne sont pas connus au fond. C'est ainsi que la culture de la truffe est caractérisée par le savoir-faire et le sens de l'expérimentation. Ces derniers se transmettent de génération en génération. Le climat et la météo jouent en tout cas un rôle important dans la réussite de la récolte (imprévisible) annuelle.

La culture de la truffe a beaucoup contribué au développement économique de la région. Cela peut paraître surprenant, mais la culture de la truffe à grande échelle et de nos jours, est un phénomène relativement récent. Elle a été introduite à la fin du 19ème siècle comme une alternative viable à la viticulture, qui, à l'époque se trouvait dans une crise profonde. Les vignobles de France étaient ravagés par le phylloxéra, un parasite provenant de la Californie qui a fait des énormes ravages parmi les raisins européens. Par manque de pesticides efficaces, on est passé aux cultures alternatives, y compris la truffe.

La récolte annuelle rapportait aux grands-parents des trufficulteurs d'aujourd'hui assez d'argent pour se permettre une grande maison. En dépit de leur valeur commerciale élevée, leur valeur économique pour la région à ce jour a considérablement été réduite. Ceci est partiellement en rapport avec les récoltes réduites au cours des dernières années.

Le cavage de la truffe

Beaucoup d'entre vous, serez certainement au courant que les rabassiers (ramasseurs de truffes) utilisent des porcs et/ou des chiens pour trouver les truffes.

Auparavant on utilisait plutôt les cochons. À l'aide de leur odorat fort, ils arrivent à trouver les truffes facilement. Le plus grand désavantage, c'est que le rabassier doit être alerte et assez rapide pour éviter que 'le diamant noir' disparaisse dans l'estomac du cochon. De ce fait, on préfère de nos jours utiliser les chiens. Ils sont plus faciles à entrainer. Les chiens truffiers indiquent l'emplacement des truffes à l'aide de leur pattes. Ensuite le rabassier l'extrait du sol avec précaution. Chaque race de chien est capable de rechercher des truffes. Il faut juste une bonne entente entre l'animal et son maître et de l'obéissance.





Il y a encore une troisième espèce très utile dans la recherche des truffes, mais elle semble être moins connue. Pendant la période ou les truffes sont prêtes à être récoltées, des mouches à truffes se nichent dans le voisinage de l'endroit où on trouve la truffe. Cette indication visuelle fait remarquer au rabassier qu'il y a des truffes tout près.

Une autre indication de la présence de truffe s'appelle le 'brûlé', un cercle bien déterminé autour de l'arbre. Dans ce cercle, il n'y a aucune autre végétation. Il est issu de la perte de gaz de la truffe, le moment idéal pour la récolter.

À 'La Ferme de la Truffe' pas mal de brûlés sont couverts d'une bâche pour protéger les truffes des sangliers rôdeurs. La récolte des truffe en Dordogne se passe entre novembre et février. Dans d'autres régions de France, le moment de récolte dépend du cycle de vie locale de la truffe.

La récolte des truffes en Dordogne se passe entre novembre et février. Dans d'autres régions de France, le moment de récolte dépend de la durée de vie locale de la truffe, En Bourgogne par exemple les truffes sont déjà cavées au mois de septembre.

Produits à truffe

Les truffes sont vendues fraîches, mais il s'agit plutôt d'exception que de règle. Les truffes fraîches n'ont qu'une durée de vie très limitée d'environ quinze jours. Si on les maintient au froid, leur durée de vie est de trois à quatre semaines.

Cependant, en général les truffes sont cuites et vendues en bocal, que l'on appelle 'le parfait'. Elles sont bouillies dans l'eau à laquelle on rajoute un peu de sel. Pendant leur conservation en bocal, la truffe remet du jus qui colore l'eau peu à peu de brun à noir. Tant que l'on n'ouvre pas le bocal, la truffe peut être conservée de cette manière pendant une dizaine d'années. Une fois ouvert, la truffe doit être consommé dans les quarante huit heures qui suivent, sinon elle sera à jeter. Une alternative peut être de stériliser la truffe à nouveau et la remettre dans un bocal. La première conservation en bocal s'appelle la "première cuisson", la deuxième conservation après avoir été stérilisée à nouveau – s'appelle la "deuxième cuisson".

La truffe et la cuisine

La truffe peut être utilisée dans de nombreux plats. Il n'y a aucune loi en vigueur en ce qui concerne l'utilisation de la truffe dans la cuisine. Cependant, il est conseillé d'utiliser huit à dix grammes de truffe par personne. Dans tous les cas, il faut ajouter la truffe le plus tard possible au plat, et de préférence juste avant de servir. Si la truffe doit être consommée chaude, elle n'est pas cuites mais chauffée dans un bain-marie chaud avant qu'elle ne soit finalement ajouté au plat.

La spécialité locale du restaurant de 'La Ferme de la Truffe' est une sorte d'omelette enjolivée. Pour sa préparation, la truffe doit être conservée pendant au moins une nuitée entre les oeufs frais. Les coquilles d'œuf poreuses absorbent l'arôme de la truffe et détermineront le goût de l'omelette. Pendant la préparation on y ajoute évidemment quelques plaquettes de truffe.

Après une visite fascinante de la ferme, le moment est venu pour en faire l'expérience. La saveur de la truffe est croustillante et ronde en premier, puis un peu épicée et ensuite présente d'humus provenant des zones boisées. Assurez-vous que vous ne saurez plus attendre les mois froids de l'hiver, la période de la truffe par excellence , une fois que vous aurez goûté à la saveur riche de l'or noir de la Dordogne.

L'achat des truffes fraîches

La vente de truffes fraîches est assez rare et se fait mieux par l'intermédiaire d'un connaisseur de truffe. Celui qui insiste à s'acheter des truffes fraîches, doit bien prendre en compte quelques directives:

Les truffes fraîches ne se gardent pas longtemps. Vous devriez mieux en acheter lorsque la truffe est optimale, c'est-à-dire dans la période de décembre à janvier.

Une vraie truffe fraîche a une structure ferme. Vous pourrez à peine y enfoncer votre doigt.

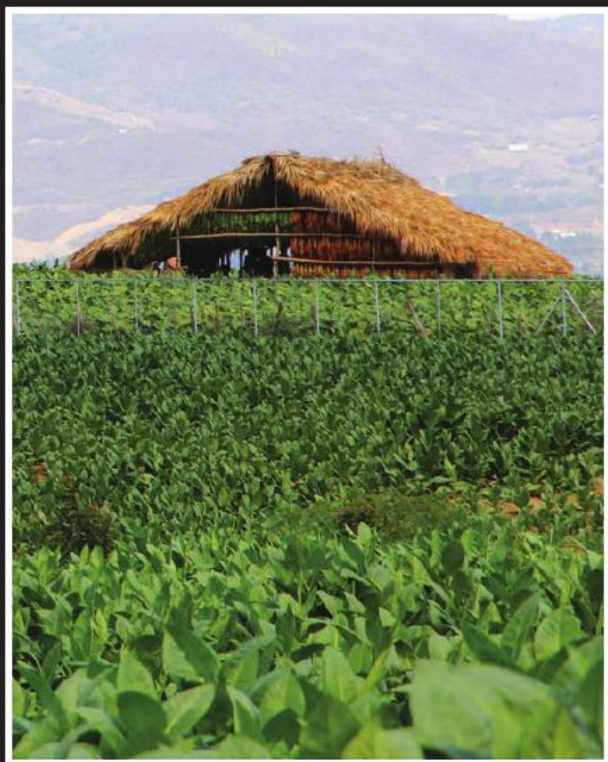
Les truffes qui ont déjà perdu un peu de leur fraîcheur, perdent leur structure ferme. Elles s'écroulent, perdent leur jus et peuvent finalement être enfoncées par les doigts.

Le prix actuel de la truffe première catégorie est d'environ huit cents euros par kilogramme.

Texte: Joke CAPPON
Photos: Koenraad CAPPON

LES FESTIVALS DE CIGARES

Comme chaque année, des centaines de passionnés sont descendus vers la Mecque de l'amateur de cigare: les Caraïbes. Pendant le pèlerinage des amateurs du monde entier se sont réunis afin de partager leur passion pour le brun noble. À l'invitation de Hendrik Kelner, nous étions invités dans la République dominicaine pour la septième édition du Festival Procigar. Et ensuite, nous nous sommes rendus au sol cubain pour le seizième Festival de Habanos.





PRO

Le Festival Procigar a accueilli plus de 300 invités de 20 pays différents. Les festivités ont débuté le 16 février dans la station illustre de Casa de Campo à La Romana. Les amateurs pouvaient y s'acclimater : du golf, des plages de sable blanc et un voyage en catamaran vers l'île Palmilla et Soana. Au domaine on retrouve la fabrique 'Tabacalera de Garcia', la plus grande fabrique de cigares dans le monde, dirigé par Javier Elmudesi. Le mardi 18 février, tous les participants se sont réunis au cœur du pays de cigare: Santiago. Chaque invité recevait un goodie bag. On y retrouvait une boîte spéciale du festival remplie de cigares, un cendrier, des accessoires de cigares, un polo, une casquette et d'autres matériaux promotionnels. Cela d'une valeur de 300 USD. A Santiago, on pouvait s'attendre au programme rempli et éducatif de trois jours: visiter Matasa, La Aurora, General Cigars, Corporación Cigar Export, La Allianza, La Flor Dominicana, Davidoff, Fuente Charitable Fondation tour, un tournoi de poker, des cours de danse de merengue et d'autres.

Pour la septième édition de Procigar, l'organisation a lancé quelques nouveautés. Ainsi, chaque invité pouvait choisir avec lequel fabricant il voulait dîner. AromaG optait pour une soirée unique à la maison de Guillermo Léon. Nous garderons son hospitalité longtemps en mémoire. Une autre nouveauté était les séminaires où les cigares sont jumelés avec un whisky single malt. Cela a été organisé en collaboration du magazine Cigar Aficionado et le Wine Spectator. Le mercredi 19 février il y avait, près du monument de Santiago 'Los Héros de la Restauration', le 'White dinner' (le dîner blanc). À cette occasion, les fabricants ont présenté un nouveau cigare – ou une exclusivité - aux invités. Le festival a pris sa fin par une cérémonie dans le 'Centro Español', un club privé espagnol à Santiago. Luisa Fernández, la directrice du conseil national des 'Free zones' en République dominicaine, a été honorée pour son travail acharné. L'événement a abouti à la vente aux enchères de caves à cigares particulières en faveur d'une organisation à but non lucratif, dédiée aux enfants malades et aux pauvres personnes âgées.

Lors de la conférence de presse, Hans-Kristian Hoejsgaard (directeur Oettinger-Davidoff) a fait quelques réflexions : "En 2013, l'exportation de cigares a augmenté de 3 à 4 pour cent. Ceci est principalement dû à l'augmentation de la demande sur le marché américain (les pays importateurs comme l'Espagne et l'Italie ont connu une baisse dégressive, les pays d'Europe du Nord sont restés stables). L'Amérique est toujours responsable de 60 pour cent de la vente de cigares dominicaine." Là-dessus Hendrik Kelner s'expliquait: "L'Amérique est plus expérimental que l'Europe. Les marchands de cigares insistent plus vite aux clients de déguster des nouveaux cigares. Les Européens par compte sont plus



CIGAR

prudents de nature: Une marque, un cigare." Hoejsgaard indiquait également l'importance de l'Asie comme marché potentiel. "Après le vin et les montres, les cigares sont les produits de luxe les plus importants pour les Asiatiques. L'année passée, plus de 100 millions de Chinois ont voyagé en Amérique, où ils font connaissance des cigares dominicains. Les États-Unis sont comme une 'vitrine' pour le marché chinois. En Europe, les ventes de cigares non cubains ont augmentés de 9 pour cent en 2013. Le marché mondial de Davidoff a été en hausse. Grâce à ce dernier, le groupe Oettinger Davidoff a su créer 400 nouveaux emplois. Kelner : "Durant les 5 dernières années, beaucoup a évolué en République dominicaine. On expérimente avec des nouvelles sortes de graines et des tabacs d'autres pays. Cela provoque des saveurs et des mélanges plus complexes."

Hoejsgaard a également parlé de la nouvelle législation de tabac: "L'Union européenne a proposé une nouvelle loi 'track and tracebility' qui sera mise en vigueur au cours des 8 prochaines années. Elle implique que nous devrions être en mesure de retracer chaque élément d'un cigare. Cela apportera à terme des frais supplémentaires pour le consommateur." Hoejsgaard faisait remarquer que cette nouvelle loi fera augmenter le prix des cigares cubains (supplémentaire à l'augmentation des impôts, en raison de la perte du statut de Cuba comme pays en voie de développement, de sorte que les frais de droits d'importation des cigares cubains en Europe soient passés de 9,10 à 27 pourcent).

Les fabricants de cigares soulignent que les cigares uniques sont issus de l'infrastructure du pays et de ses nombreuses usines. L'industrie de cigares est soutenue par 'L'Institut de Tabac' pour cultiver du tabac pour la cape, la sous-cape et la tripe. Leur expertise technique contribue à la productivité durable de l'agriculture dans la République dominicaine. Ceci dans un cadre écologique. Grâce à la coopération des différents éléments, le pays de cigares détient l'agglomérat du tabac le plus complet du monde. De ce fait, la République dominicaine se trouve déjà depuis 22 années consécutives à la première place concernant son exportation de cigares de haute gamme dans le monde.





Texte: Jorg SCHELFHOUT · Photos: www.procigar.org et Koenraad CAPPON



HABANOS

Le seizième Festival Habanos proposait des diverses activités, des célébrités internationales, de la gastronomie et des soirées exclusives. Plus de 1500 personnes de 80 pays étaient présent.

Le chef deux étoiles hollandais Ron Blaauw et le chef espagnol Israël Gata, accompagnés par le maître-sommelier Cuno Van't Hoff, se sont investis à honorer le Trinidad, pour le 500ième anniversaire de la ville. Dans le Musée des Beaux-Arts de La Havane, les chefs ont uni leurs forces pour préparer un menu gastronomique de premier ordre: un tartare de thon au sésame, le gingembre et ponzu, suivie par la tarte de poulet au foie gras et une sauce à la truffe. En plat principal un tournedos grillé accompagné de pommes de terre, d'oignon rouge et d'une sauce au vin rouge. Et comme dessert un cocktail d'agrumes avec la crème d'amandes et aux pistaches croquantes. Le menu était accompagné par des vins italiens et français. La soirée se terminait avec un café cubain et un verre de rhum Vigia 18 años qui était raccompagné par la nouvelle vitole Trinidad de même nom.

Comme la tradition le veut, Le Festival Habanos s'est terminée avec une soirée de gala, accompagnée de la star internationale de la musique Tom Jones. Âgé de 74 ans, le chanteur britannique a fait sa première visite en Cuba et nous a confié: "I became a great Cuban cigars aficionado in the 60s, and I continue to be one." Lors du dîner gala, le premier réserva de la marque historique H. Upmann a été présenté: Le H. Upmann No.2 Reserva Cosecha 2010.

Six caves à cigares uniques et une peinture de l'artiste cubain Zaida del Rio ont été mise aux enchères pour un total de $ 1,102,210. Une des Casa belges a remporté l'enchère gagnante. Lors de la soirée, les prix Habanos 2013 ont également été remis. Le Belge Ben Vinken était le gagnant dans la catégorie 'Communication'. Ben est le rédacteur en chef de la revue El Gusto et le co-fondateur de club de cigares Habanos Amberes Sociedad!. Auparavant le sommelier belge de la bière a lancé une première au festival en jumelant des bières belges (Duvel, Leffe, Malheur, Chimay et Bucanero cubaine) avec des Havanes. Urs Portman, propriétaire de trois magasins en Suisse et au Liechtenstein, a remporté la catégorie 'Business'. Arnold Vichot, le maître historique Ligador - Master Blender – de l'usine Partagas, avec plus de 60 ans d'expérience dans le monde Habanos, a remporté la catégorie 'Production'. Antonia Miguel Mendez de l'Espagne était gagnant de la XIII Concours International des sommeliers Habanos et Fabrice Sommier a remporté le meilleur jumelage du Cohiba Siglo VI et le Cognac Rémy Martin.

Texte et photo: Jorg SCHELFHOUT

Les nouveaux cigares Habanos qui sortent en 2014:

Marque	Vitola de Salida	Vitola de Galera	Dimensions	Présentation
PRODUCTION RÉGULIÈRE				
Hoyo de Monterrey	Le Hoyo de San Juan	Geniales	21,43 x 150 mm	Boîte de 10 et 25 pièces
Trinidad	Vigía	Torres	21,43 x 110 mm	Boîte (laqué), 12 pièces
Partagás	Serie D No. 6	D No.6	19,84 x 90 mm	Boîte de 5 en 20 pièces
Romeo y Julieta	No. 6	Juieta No.6	13,1 x 120 mm	Boîte de 25 pièces
Por Larrañaga	Picadores	Hermosos	19,1 x 127 mm	Boîte de 25 pièces
Quintero	Petit Quintero	Cazadores	17,1 x 105 mm	Fagôt de 25 pièces
SÉRIE RESERVA				
H. Upmann	Pirámides	Upmann No. 2 Reserva Cosecha 2010	20,64 x 156 mm	5000 genummerde kisten van 20 pièces
EDICION LIMITADA 2014				
Cohiba	Robustos Supremos EL 2014	Magnificos	23,0 x 127 mm	Boîte de 10 pièces
Partagás	Selección Privada EL 2014	Magnum 50	19,8 x 160 mm	Boîte de 10 pièces
Bolivar	Super Coronas EL 2014	Hermosos	19,1 x 140 mm	Boîte de 25 pièces
LCDH EXCLUSIF				
Romeo y Julieta	Cedros de Luxe	Gordito	19,8 x 141 mm	Boîte de 10 pièces

the quality label for the better tobacco specialist



www.habanos-specialist.com

Cubacigar BeNeLux

MARQUE EN LIGNE DE MIRE: NICARAO

... la (ré)découverte du Nicaragua




Didier HOUVENAGHEL

Didier Houvenaghel: l'homme derrière Nicarao

La marque Nicarao commence et se termine avec le bio-ingénieur belge Didier Houvenaghel (DH). Formé initialement à l'Université Libre de Bruxelles, il fait ses études de troisième cycle à l'Université de Hermanos Sainz de Pinar del Rio à Cuba. Pendant ses études universitaires à Cuba, Didier a passé beaucoup de temps dans les différents domaines de la Vuelta Abajo, principalement à San Luis et à San Juan y Martinez. Après six années de recherche, il a publié son livre: 'The Cigars: from Soil to Soul' (Editions du Gerfaut, Paris) en 2005. A propos de son livre, il nous raconte: "Ce livre a été écrit dans le but de fournir au lecteur un outil efficace afin qu'il puisse mieux comprendre la diversité et la complexité du processus de production d'un cigare. Ainsi que la prise de conscience de la passion, le dévouement et l'amour qu'il faut pour pouvoir réaliser un bon cigare. Avec cette conscience, le lecteur pourra développer sa propre vérité." Au cours des recherches pour son livre, Didier a rencontré certains Cubains au Nicaragua, qui avaient une production de cigares à l'esprit. La marque Nicarao était née. La rencontre avec Abdel Fernandez, récemment arrivé de Cuba, fut un peu plus tard le début d'un partenariat de qualité, de passion et de discipline. Maintenant, les cigares Nicarao représentent l'expression ultime de la région et se font appréciés par les dégustateurs de cigares exigeants.

Travailler avec l'amour apporte la passion au monde

La création d'un bon cigare nécessite trois fondements essentiels : la connaissance de la variété (la génétique de la plante), la compréhension du terroir (l'environnement des champs) et l'application de l'expertise appropriée (le savoir-faire). Un cigare de qualité ne nait que si l'on peut y ajouter l'ingrédient secret : la passion. Cela nécessite de la connaissance, de l'amour pour le produit et de la persévérance. Tout au long du processus de production, il y a environ 300 opérations différentes qui sont essentielles pour atteindre une excellente qualité. Il suffit d'un rien pour que le processus soit perturbé et que l'énergie et les efforts préliminaires soient réduits à néant. Les cigares Nicarao sont produits avec respect de la nature, par une lutte intégrée avec l'utilisation rationnelle des méthodes biologiques (organique) et conventionnelles. DH : "Nous aimons ce que nous faisons et ce que nous produisons. Nous faisons de notre mieux pour lier ces sentiments et concepts aux odeurs et aux goûts de nos cigares. Dégustez avec l'émotion et découvrez la personnalité de nos cigares Nicarao."

La gamme de produit Nicarao

Les cigares Nicarao sont un mélange de tabacs cultivés sur le sol de Condega, Esteli, Jalapa, Ometepe et Somoto. Dans ces terroirs, on se sert des variétés de tabacs noirs comme le Corojo 99, Criollo 98, Habano 2000 ou Habano. Les combinaisons subtiles donnent au cigare un caractère rond et un beau bouquet. Les feuilles de tabac sont triées sur base de diverses qualités,telles que la couleur, la texture, l'épaisseur et l'origine. Cela garantit la qualité et la cohérence des assemblages Nicarao.

Nicarao propose trois gammes de produits: Nicarao Clasico, Nicarao Especial et Nicarao Exclusivo, tous riches en saveur et avec des personnalités propres.

DH: "Avec le développement de nos 3 gammes Nicarao, nous avons combiné notre expérience à notre volonté afin d'améliorer notre qualité et notre diversité de production. L'objectif était de communiquer aux amateurs la fierté que nous éprouvons pour nos terroirs, nos productions, et nos engagements. La renommée des feuilles nicaraguayennes de tabac noir est bien établie internationalement, même à Cuba. La création de cigares de caractère, c'était notre objectif lorsque les gammes Nicarao Especial et Nicarao Exclusivo ont été développées et cela a prix attractif!"

Nicarao Clasico Anno VI



Assemblage: puro nicaraguayen (cape, sous-cape et tripe) avec une cape rosado à rosado claro habano (sp.)* de Jalapa.

Âge du tabac: 1,5 à 4,5 ans (âge moyen des feuilles d'un cigare classique).

Arômes et saveurs: complexe et équilibré. Floral, minéral et épicé.

Vitolas disponisbles:

	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Finition
Minuto	127	16,67	rond
Gordito	114	18,26	pointu
Gordito	105	19,84	rond
Robusto	127	20,64	rond
Piramide	152	20,64	pointu
Julieta	178	19,84	rond

Nicarao Especial



Assemblage: puro nicaraguayen (cape, sous-cape et tripe) avec une cape rosado à rosado oscuro habano (sp.)* de Jalapa.

Âge du tabac: 2,5 à 5,5 ans (avec environ un an de vieillissement en plus qu'un cigare classique).

Arômes et saveurs: arôme intense avec une ronde richesse. Des saveurs de bois, des herbes, d'animal, du rôti et du sucré.

Vitolas disponibles:

	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Finition
Hermoso	140	19,05	rond
Torito	114	21,43	rond
Gordo	127	22,23	rond
Toro	152	20,64	rond
Toro Doble	140	23,02	rond

Nicarao Exclusivo



Assemblage: puro nicaraguayen (cape, sous-cape et tripe), assemblage de feuilles âgées. Avec une cape maduro naturel habano (sp.)*, fermentée lentement pendant 20 à 24 mois, puis vieillie minimum 2 ans.

Âge du tabac: des feuilles âgées et certifiées d'au moins cinq ans d'âge, dont le ligero de 9 ans.

Arômes et saveurs: une explosion aromatique, sucrée et douce. Variété de saveurs: animal, épicé, grillé, du café et des notes de chocolat

Vitolas disponibles:

	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Finition
Romeo	127	21,43	figurado
Robusto	140	23,02	rond
Don Rafa	178	21,43	rond
Rodolfo	178	21,43	pointu
Salomon	181	23,02	figurado
Diadema	234	21,83	figurado

* sp. est une abréviation du mot latin *species* (= espèce) et fait référence au cultivar génétique et non à l'origine du tabac cultivé.



Nicarao

La Ley

La signature du cigare nicaraguayen de Didier se traduit par deux marques : Nicarao et La Ley. Les cigares sont caractérisés par l'équilibre et l'authenticité. DH: "Il y a beaucoup de bons cigares sur le marché, mais les vrais bon cigares, qui sont bien équilibrés et qui ont une propre personnalité, sont très rares. Notre objectif est le développement des cigares bien équilibrés."

Et pour LA LEY, dernière création du duo infernal Didier Houvenaghel et Abdel Fernandez, de nouvelles surprises sont encore au rendez-vous! Avec son assemblage international, le bouquet aromatique de LA LEY surprendra vos sens avec des touches de déjà vu.

Une des devises de Didier: "Travailler avec l'amour et apporter de la joie et de la passion au monde, et cela pour tout dans la vie. Ainsi, lorsque vous dégustez un La Ley ou Nicarao, laissez-vous emporter par vos sens et vos émotions. Ils vous transporteront vers un endroit tellement magique."

Texte: Jorg SCHELFHOUT
Photos: Nicarao by Romeo BALANCOURT

JOOST BOSMAN

De barista passioné à torréfacteur

De Eenhoorn à Kampen (Pays-Bas) produit du café de la plus haute qualité de façon traditionnelle. Vue son caractère artisanal, l'entreprise tient à une relation positive et de longue durée avec les cultivateurs. Elle torréfie elle-même les graines de café toutes les semaines. Nous rencontrons le torréfacteur maison Joost Bosman, de 27 ans d'âge et fort passionné de son métier.

Joost a fait des études 'Bachelor of Social Work', une éducation socio-culturelle. En quittant sa maison paternelle, il a emmené une machine à expresso neuf qui était rangée dans la cave de son père. Une fois installé dans sa première petite chambre d'étudiant, il a commencé à expérimenter. Frustré par l'échec du café parfait tant espéré, il se mettait à une plus profonde recherche. Sa quête vers la supériorité et son ardent désir de pouvoir faire un bel extrait de café, faisait de lui un barista ambitieux. Quand il s'est aperçu de la stagnation de vitesse à laquelle il apprenait sur le café, il est allé travailler dans un bar à expresso au cours de ses études ou il apprenait les subtilités de la profession.

Après ses études, Joost ne voulait que voyager. Lors d'une visite à une plantation de café en Indonésie, il s'est rappelé de nouveau son amour pour le café. Ce dernier prenait assez vite le dessus sur ses études. De retour au Pays-Bas, il a commencé à travailler pour De Eenhoorn en novembre 2012. Au début comme barista, et depuis avril 2013 comme torréfacteur. Il fait partie d'une équipe responsable pour tout autour du café. Il travaille également dans le bar et il est responsable de la formation de son personnel.

"Ma passion pour le café est issue de l'idée d'un produit insaisissable et romantique. Le café ne pousse que dans certains pays et le café de haute qualité ne pousse que dans certains endroits. Le processus du grain à la tasse est très consommateur de main-d'œuvre et pour obtenir un produit de qualité, tout le monde doit vraiment faire de son mieux. Et même en faisant cela, il se peut toujours que les circonstances (la météo variable par exemple) influent de façon négative sur la qualité du café. En conséquence, il existe toujours une certaine tension dans notre boulot. De plus, sa composition chimique est énorme. Contrairement au vin, le café est un produit très jeune. De ce fait, il y a encore beaucoup à apprendre. En outre, si tout se passe correctement, le café peut avoir un goût sublime. Je me souviens d'avoir été littéralement hors du monde, en savourant un Sidamo sauvage de l'Ethiopie. J'en ai eu les poils hérissés. Formidable!" Déclara Joost.

La torréfaction: la quête vers la perfection

La caramélisation des sucres et l'expulsion de l'humidité présente dans le grain de café sont d'un importance primordiale pour la torréfaction. En procédant selon un certain profile de torréfaction, la couleur, l'arôme, l'odeur et la saveur de différentes sortes de café se développent de façon optimale. Dans la première phase, le grain est de couleur vert-jaune et sent l'herbe mouillée. Puis le grain change en jaune et embaume le foin. Environ huit minutes plus tard, le grain devient brun et sent le pain frais. Au moment de l'ébullition du jus de grain, quelque chose que l'on appelle le 'crack' se passe. Le grain de café craque et perd de son humidité. À ce point, le café devient potable. L'odeur est de caramel. Dans les minutes qui suivent, le grain décolore en brun foncé et libère l'odeur de café grillé. Chaque sorte de café a son propre odeur. En général, le café de l'Amérique-Centrale consiste d'odeurs plutôt florales et fruitées. Le café de Kenya sent le limon et l'orange. Les cafés Brésiliens développent des arômes doux et de noix.

En plus de ces odeurs, des sucres, de la caféine et des acides sont issus de la torréfaction. Le café torréfié est soumis à une dégustation hebdomadaire par un groupe soigneusement sélectionné de dégustateurs.

Le torréfacteur décide quand le café est prêt, en fonction de son profil et sa méthode de préparation désirée. Le café filtre est en général plus vite prêt que l'expresso. Le café filtre est de préférence caractérisé par des nuances plus délicates (florales et fruitées). Pour la torréfaction d'expresso, on cherche plutôt après le moment où les sucres sont caramélisé au maximum. L'art consiste à ne pas torréfier de trop, sinon toutes les nuances délicates se consument. Et plus on torréfie, et plus le grain gonfle, jusqu'au moment où le grain craque. On l'appelle le deuxième 'crack'. Chez De Eenhoorn on y arrive des fois, mais ils n'y torréfient jamais.

La torréfaction se passe en petits batch. Joost : "On peut polir le profil à chaque batch de torréfaction. Grace au batch précédent, on peut ainsi déterminer la

"La vie est trop courte pour du mauvais café



Joost Bosman

façon de torréfaction pour arriver au meilleur café. En torréfiant en petits batch, l'on peut mieux contrôler la torréfaction. De plus d'avantage, le stock n'est jamais de trop. Ainsi le café vendu est garanti frais.

De Eenhoorn fait la différence en ne faisant pas de concession à sa qualité. Le café importé répond toujours à la plus haute qualité et à toutes ses conditions (assez de douceur, de consistance et d'acidité). Il ne faut donc pas mélanger les cafés avec d'autres pour obtenir un résultat balancé. Le personnel est entrainé toutes les semaines. De cette façon, chacun d'entre eux sait ce qu'il faut faire pour extraire le maximum du café.

On ne torréfie que le café arabica. En ce moment on vous présente cinq différentes sortes de café dans notre gamme de produit régulière. Vu son caractère saisonnier, le café s'épuise et sa recherche s'implique. Pour la gamme de produits réguliers, on recherche après un café avec des caractéristiques semblables. Joost : De plus, nous sommes toujours à la recherche de bijoux. Toutes les semaines on déguste des cafés de partout dans le monde. Si on trouve des merveilles, on les importes pour pouvoir les proposer comme spéciaux."

Le caféier : un buisson entre Cancer et Capricorne

Le caféier (plante à café) ne pousse qu'au sud, dans une zone située entre le tropique du Cancer et du Capricorne. Le climat idéal est d'une température fixe d'environ 20 dégrés et une forte humidité. La plante procure des cerises contenant deux graines en général. Durant le mûrissement de la cerise, les graines deviennent des graines de café vertes. Un buisson donne environ un kilo de graines par année. Aussi bien la température, la hauteur des plantations, le taux d'humidité dans l'air, l'état du terrain que le jeu de soleil et lumière ont leur impact sur la qualité de sorte de café. Dans la culture de café actuelle, il y en a deux sortes qui sont importantes : l'arabica et le robusta.

Arabica ou Robusta?

L'Arabica est notamment cultivé en Afrique, en Amérique centrale et latine. Les plantages se trouvent dans les régions hautes souvent montagneuses situées dans l'équateur. La graine arabica verte est ronde et d'une couleur vert-grisâtre. Elle est caractérisé par une fine odeur prononcée, riche en arôme avec une saveur douce. De ce fait elle est facile à digérer. La sorte d'arabica nous propose plusieurs subdivisions, par exemple le Bourbon Brésilien connu. Les diverses sortes ont leurs propres caractères. Le café robusta se cultive notamment en Asie. Le graine verte est plus petite et d'une couleur marron-vert. Le café a un goût plus puissant, plus fort.

Le petit cultivateur: l'artisanat de nombreuses générations

Des millions de personnes travaillent dans la culture, le traitement et la vente de café. Trente pour cents de tous les cafés proviennent des plantations. Les cultivateur indépendants représentent septante pour cents de la production : leur graines sont souvent de meilleure qualité, grâce à l'expérience et artisanat de nombreuses générations.

Quand les cerises de café sont mûres, elles sont cueillies. Du fait que les meilleures graines arabica poussent dans des régions sauvages, elles sont plutôt cueillies à la main. Après la récolte, les graines sont dépulpées : on enlève la chair de la cerise. Après avoir laver les graines, elles sont mises à sécher. Dans les pays sud-Américains cela se passe sous des patios ou dans des tunnels, en retournant les graines constamment pour obtenir un séchage régulier. En Afrique on se sert plutôt des 'african beds' : le vent passe au-dessus et en dessous des tables, par le quelle le séchage régulier peut être garanti.

Et puis il y a le café...

Le café est bu de différentes façons à travers le monde. Se faire une tasse de café parfumée est très simple. De Eenhoorn vend des diverses sortes de machines à café et des sortes de cafés accompagnantes : torréfaction légère ou foncé, mouture fine ou robuste. Il y a d'ailleurs quelques règles à suivre pour un bon café. Il est important que le café soit frais et qu'on le boive ainsi. Seulement de cette façon, la saveur et l'odeur seront mises en valeur. Si vous garder chaud le café plus longtemps, une partie des aromatisants volatils s'en va. Il faut aussi mettre l'importance au dosage correct du café. Ceci compte également pour la température d'eau et son délai de réalisation.

Jumelage : Café & Cigare

Le café Sumatra contient beaucoup de caractéristiques qui correspondent aux qualités des cigares De Olifant: plein de consistance avec un arôme doux. Terreux, épicé et rempli de tabac. Ils offrent aux détaillistes le 'Olifant Mélange': un mélange de café Brésilien, de la République dominicaine, Sumatra et Cubain. Ce café se marie parfaitement en fumant les cigares De Olifant.

Texte: Jorg SCHELFHOUT
Photos: De Eenhoorn et Jorg SCHELFHOUT



Le café De Eenhoorn: torréfié avec qualité



Fazenda Rainha (Brésil, district Mogiana)

Un café suave et complexe. Avec des nuances de vanille, tabac et des arômes florales. Le Raina est sucré et bien en équilibre.

Finca Ceylan Organic (Guatemala, Atitlán. Région San Miguel Pochuta, Chimaltenango)

Caractérisé par des nuances de fruits tropiques et des notes douces de miel et caramel. Medium body, avec un arrière-goût long et pur.

Sidamo Organic (Ethiopie, Sidamo)

Le café a une odeur intense (connu comme 'flora'), une fine acidité et plein de consistance. Le Sidamo est très demandé par les torréfacteurs grâce à son odeur fine et délicate. On y trouve des notes de fruits sucrés comme les mandarines et d'autres agrumes et un arrière-goût de chocolat doux.

Kagongo (Kenya, Krinyaga)

Le café dispose d'un arôme parfumé, plein de goût et très pur. Fruité, avec des notes de pommes vertes et de cerises bleues. Un arrière-goût puissant et de vin.

Permata Gayo Organic (L'Indonésie, Sumatra, province d'Atjeh, district Bener Meriah)

Riche en saveurs, plein de consistance, avec des notes de caramel noir, réglisse et un arôme terreux.

De Eenhoorn nous offre également une sélection distinguée de thé. Plus d'informations via www.eenhoornkoffiethee.com.

ROBUSTO

LE PANEL D'AMATEURS AROMA

Selon les cigares cubains, les dimensions d'un robusto sont strictement délimitées, c'est-à-dire un cigare avec un cepo (diamètre) de 50 (19,84 mm) et une longueur de 124 mm. En raison de la popularité de cette vitole, il existe plusieurs variantes qui sont apparus sur le marché, étant un Robusto Royal, un Robusto Extra, Petit Robusto, Short Robusto et d'autres. Ces vitoles sont tous légèrement dérivés des dimensions standards. En République dominicaine, le Nicaragua et le Honduras on ne définit aucun robusto de façon conséquente de sorte que sa gamme soit complexe. En bref, il y a des robustos disponibles en différentes formes et des mélanges qui répondent aux désirs divergents de l'amateur. Nous avons savouré une sélection de 26 cigares de nos boutiques partenaires AromaG. Un aperçu ....

"The proof of the cigar is in the smoking

SCORE AROMAG:

EXCELLENT 

SUFFISANT 

TRÈS BIEN 

INSUFFISANT 

BIEN 

TASTING

AG DÉGUSTE 26 ROBUSTOS


Christian VANHYFTE


Koenraad CAPPON


Philippe JULIAM


Geert CLAERHOUT


Ben KOOPMANS


Jorg SCHELFHOUT


William VISSENAEKEN


Wim KOOPMANS



Christof DE VOLDER


Christophe BONNE

Dégustateurs invités: Sven Mertens, Alain Cuypers, Cliff Hostyn, Jacques Vanhee, Piet Verlinden, Steven Geerinckx, Thierry Sterckx, Cédric Sever, Philippe Vanderbruggen, Frank Evens, Stefan Bastiaenssens
Un grand merci aux lieux d'accueils de notre panel d'amateurs : La Casa del Habano - Bruxelles, De Kelle Cigars - Overijse, Tabaknatie, mr. Christian Vanhyfte et le spécialiste de tabac Missault - Bruges.

Tous les cigares mentionnés sont en ordre aléatoire. Texte et photos: Jorg SCHELFHOUT et Koenraad CAPPON.





Macanudo 1968



20 x 124 mm | cepo 50
Tripe: République dominicaine, Nicaragua (Esteli, Ometepe)
Sous-cape: Connecticut [USA] (Cuban seed)
Cape: San Agustin, Honduras
Prix: 8,50 euro

Le cigare semble solide en main et dispose d'une tête avec finition plutôt brute. La cape de couleur maduro colorado est nervurée et contient peu d'huile. A cru des saveurs sont de réglisse et de foin se dévoilent. Les premières bouffées sont caractérisées par un goût dominant de poivre agressif, qui crée une présomption de fermentation insuffisante. En fumant, le poivre s'évolue vers des arômes plus agréables de l'encens, du sel et de la chicorée. Le goût salé provoque une bouche sèche. Le registre est linéaire et manque de saveur et de complexité.





Juan López Seleccion no. 2



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe, sous-cape et cape: Cuba
Prix: 10 euro

Ce robusto, provenant du pays de la terre rouge, a une cape colorado claro avec des nervures claires et peu d'huile. Le cigare semble bien roulé et la tête triple coiffe est bien construite. A sec, des notes de paille et de réglisse sont projetées par son tirage facile. Une fois allumée, des arômes complexes de brioche, de pain grillé, de cuir et de crème se démêlent. Les saveurs s'adoucissent en crapotant. Une vraie exploration en douceur qui retient l'attention d'aussi bien le néophyte que le fumeur expérimenté.





Bolivar Royal Coronas



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe, sous-cape et cape: Cuba
Prix: 10,80 euro

Ce cigare pressé en boîte, est légèrement nervuré et dispose d'une cape claro de vida avec peu d'huile. Le tirage à sec de poivre blanc se heurte à une certaine résistance. Allumé le poivre se manifeste équilibré de nuances douces et épicées de caramel, cacao, cuir et de pain grillé dans une complexité harmonieuse. Un chef-d'œuvre selon les robustos cubains!





A. Fuente Sungrown Rosado Magnum R52



20,64 x 127 mm | cepo 52
Tripe et sous-cape: République dominicaine
Cape: L'Equateur (sungrown sumatra)
Prix: 9 euro

Ce cigare pressé en boîte dispose d'une cape colorado claro nervurée, pleine d'huile et d'une coiffe moyenne. La construction semble solide et souple. A cru, des arômes légèrement végétaux et des nuances d'herbes se présentent. Une fois allumé, des saveurs de chêne (vanille), noix et foin se déclenchent. Les goûts provoquent la bouche sèche, ce qui pourrait être résolue en l'accompagnant d'un spiritueux.

CM 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16





Vegas Robaina Famosos



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe, sous-cape et cape: Cuba
Prix: 10,40 euro

La cape colorado est légèrement nervurée et contient assez d'huile. Sa coiffe est bien achevée. La construction semble solide. A cru un peu d'arôme de foin se dévoile. Allumé, nous obtenons une forte palette moyennement corsée de poivre blanc et de cèdre avec des touches végétales en paix avec des saveurs de terre. La combustion est stable et laisse un cône ferme de cendres grisâtres.





Avo XO Intermezzo



20 x 140 mm | cepo 50
Tripe et sous-cape: République dominicaine
Cape: Connecticut [USA]
Prix: 8,80 euro

Ce cigare de la maison Avo Uvezian dispose d'une cape de couleur claro légèrement nervurée. La construction semble solide. La coiffe est d'une qualité inférieure. A sec, on s'aperçoit du foin odorant. Une fois allumé, des saveurs nuancées de bois et de noix se manifestent. Les goûts manquent de profondeur, avec une sensation de 'bouche sèche' sur toute la longueur et une fumée dense. Le cigare manque de caractère.





Romeo y Julieta Short Churchill



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe, sous-cape et cape: Cuba
Prix: 11 euro

Ce robusto à deux bandes nous propose une cape lisse et voluptueuse. Sa tête triple coiffe semble bien construite. A sec, peu de goûts se libèrent. Une fois le pied allumé, nous identifions des saveurs boisées avec des notes épicées (de poivre) et de la brioche. Ce cigare n'est pas complexe, mais l'évolution de son profil moyennement corsé retient l'attention du fumeur jusqu'au derniers tiers relevé. Le cigare garde sa douceur.





Zino Classic No. 6



19,84 x 127 mm | cepo 50
Tripe et sous-cape: Honduras
Cape: L'Equateur (Connecticut)
Prix: 7,70 euro

La cape colorado semble légèrement huilée. La coiffe est de niveau moyen. La structure est solide. La tripe mal dépouillée contient des nervures prononcées. Une fois coupé, le tirage semble peu aisé. A cru, peu d'arômes. Pendant le fumage, des notes de poivre blanc, de bois et de foin persistent. La palette est relativement simple et sec. Un peu de plus peut-être !?







La Ley Robustos



20 x 127 mm | cepo 50
Tripe Honduras (Nicaragua)
Sous-cape et cape: Nicaragua (Cuban seed)
Prix: 11,90 euro

Ce cigare tape à l'œil avec sa cape colorado lisse, huilée et peu de nervures. Sa coiffe est bien achevée. A cru, des arômes de poivre doux et de chocolat se présentent. En allumant le cigare s'imprègne dans le nez, mais ce sentiment se remplace vite par des saveurs assez élégantes de chêne et de cuir en combinaison de nuances terreuses. La combustion est très stable et laisse un cône de cendres blanches. Un cigare équilibré, moyennement corsé.





Ramon Allones Specially Selected



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe, sous-cape et cape: Cuba
Prix: 10 euro

Ce robusto dispose d'une cape colorado maduro légèrement nervurée, pleine d'huile et d'une triple coiffe bien achevée. La construction semble solide et souple. Le tirage ne souffre d'aucun défaut. A cru, des odeurs animales se présentent. Allumé, des arômes de cuir, de poivre blanc et de noix de muscade et du chocolat s'étalent. Au deuxième tiers, une amertume assez remarquable picote les côtés et le dessous de la langue. Un cigare corsé en saveur et arôme, d'un caractère crémeux prononcé. Ce cigare est très jeune et a besoin d'un peu plus de vieillissement afin de pouvoir étaler sa vraie personnalité.





Davidoff Nicaragua



20 x 124 mm | cepo 50
Tripe: Nicaragua (mélange d'Esteli, Condega en Ometepe)
Sous-cape: Nicaragua (Jalapa)
Cape: Nicaragua (Cuban seed rosado, âgé de 10 ans)
Prix: 15,40 euro

Ce nouveau cigare Davidoff est très bien construit. La cape colorado maduro séduisante semble lisse et contient assez d'huile. La coiffe est très soignée. La construction est solide et souple. A cru, les arômes semblent plutôt retenus. Une fois allumé, des saveurs de réglisse nous remplissent le nez. De plus, nous nous apercevons de nuances crémeuses, de pain complet, de notes de cuir prononcées et de cèdre qui se manifestent par une certaine douceur à tout moment. Pendant le fumage, les saveurs deviennent plus complexes de façon consistant. Un cigare puissant d'un goût très aromatique.





A. Fuente Gran Reserva Rothschild



20 x 114,3 mm | cepo 50
Tripe et sous-cape: République dominicaine
Cape: Cameroun [Afrique]
Prix: 6,70 euro

Ce cigare enrobé d'une cape de couleur colorado maduro et peu d'huile nous semble très joli. La cape dégage une odeur douceâtre. À sec, nous pouvons remettre des nuances d'écurie. Allumé, les premières bouffées semblent épicées et se transforment ensuite en palette crémeuse et complexe avec des nuances de cèdre. Son registre est plein de saveurs d'un équilibre parfait. Un cigare recommandé par notre panel d'amateurs!

CM 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16





Hoyo de Monterey Epicure No.2



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe, sous-cape et cape: Cuba
Prix: 11 euro

Un cigare de forme robuste qui dispose d'une cape colorado, peu nervurée, pleine d'huile et d'une triple coiffe de belle finition. Les premières bouffées sont remplies de minérales et huileuses, en équilibre avec des saveurs de foin, de cacao et des nuances douces de fruits secs. Le bois de cèdre et le poivre s'imposent avec des très forts goûts de tabac.





Nicarao Especial Gordo



22,2 x 127 mm | cepo 56
Tripe et sous-cape: Nicaragua
Cape: Nicaragua (Jalapa, Cuban seed)
Prix: 8,20 euro

Ce robusto d'origine nicaraguayenne a la cape peu nervurée, de couleur colorado assez huileux. La construction semble solide avec une jolie triple coiffe. A cru, le cigare dégage une odeur végétale. Allumé, des saveurs intensément terreuses, relevées et torréfiées se présentent, avec des nuances de foin et de pain grillé. Le cigare provoque la bouche sèche et sa palette semble plutôt monotone. La combustion laisse un cône de cendres floconneuses.





Don Tomás Clasico Robusto



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe et sous-cape: Honduras et Nicaragua
Cape: Honduras (Cuban seed)
Prix: 4,85 euro

Ce robusto de cape colorado contient peu d'huile et semble terne. La structure est solide et le tirage est très bon. A cru nous percevons des saveurs de jute (poussiéreux). Une fois allumé, des saveurs torréfiées de bois (en chêne) et de poivre noir se libèrent. Les saveurs mi-corsées évoluent vers un registre plutôt crémeux, mais n'atteignent pas une qualité supérieure. La combustion laisse un cône droit de cendres grises.





The Griffin's Robusto



19,84 x 127 mm | cepo 50
Tripe et sous-cape: République dominicaine
Cape: Connecticut shade [USA]
Prix: 8,10 euro

A cru, ce robusto dégage l'odeur de jute, d'étable et soupçon de menthe. La cape claro colorado et légèrement nervurée contient peu d'huile. La double coiffe est construite de façon plutôt ronde. Une fois allumé, des saveurs délicates de brioche et de poivre se démêlent dans un registre assez sec. Pendant le fumage, le goût de poivre s'en va. La combustion provoque un cône solide de cendres blanches. Ce cigare est peu aromatique. Idéal à l'apéritif ou pour les néophytes.





 Vega Fina Robusto



19,84 x 127 mm | cepo 50
Tripe et sous-cape: République dominicaine
Cape: Connecticut shade [USA]
Prix: 6,60 euro

Ce robusto de cape colorado claro nervurée, avec des reflets verdâtres, contient peu d'huile. La construction est plutôt souple et pas assez ferme, ce qui provoque un tirage un peu trop aisé. A sec, des odeurs de foin et de poivre se dégagent. Les premières bouffées nous fournissent d'une saveur immature et assez âcre, très agaçante et plutôt sèche en bouche. Une mauvaise surprise.



 Partagas Série D No. 4



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe, sous-cape et cape: Cuba
Prix: 11,40 euro

Ce Habanos dispose d'une cape lisse, légèrement nervurée et de couleur colorado avec peu d'huile. Bien achevée avec une triple coiffe. La construction est solide. A cru, des nuances de chicorée et de réglisse se proposent. Une fois allumé, cette pure montre son caractère cubain: puissant, sensible et équilibré. Les arômes présents peuvent être décrits comme le cèdre, la cannelle, le chocolat et le poivre. Vers la fin, son registre gagne en complexité.



 Nicarao Exclusivo No.4



23 x 140 mm
Tripe et sous-cape: Nicaragua
Cape: Nicaragua (Cuban seed maduro)
Prix: 11,90 euro

Les feuilles de la tripe sont âgées de 5 ans, à l'exception d'une feuille ligero âgé de 9 ans. La feuille de cape colorado maduro est peu nervurée et assez terne. La structure semble très solide. Sa coiffe est de belle finition. Dès son allumage, un poivre blanc se dévoile de façon explosive, de sorte que le nez soit picoté. Cependant, pendant le fumage le registre corsé d'arômes se transforme en saveurs riches et équilibrées d'expresso, de chocolat noir et de la terre. Un cigare surprenant de grande richesse aromatique qui nécessite l'attention de l'amateur confirmé. Une véritable explosion de goûts.



 Vega Fina Fortaleza 2



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe: République dominicaine (piloto ligero)
Sous-cape: République dominicaine (olor)
Cape: San Andrés criollo
Prix: 7,50 euro

La cape nervurée avec peu d'huile et de couleur colorado claro dispose d'une structure solide et une belle coiffe. A cru, des notes de pain grillé se présentent. En fumant, des saveurs de terre humide et poivre se manifestent de façon dominante. Le goût semble assez poussiéreux et plutôt monotone. La combustion laisse un cône tordu de cendres floconneuses.

CM 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16





Cain
F 550



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe et sous-cape: Nicaragua
Cape: Nicaragua (Caban seed)
Prix: 8,50 euro

Ce robusto est pourvu de cape légèrement nervurée, de couleur colorado maduro et pleine d'huile. La coiffe est belle. A sec, le tirage semble aisé et retenu d'arôme. Une fois allumée, le goût peut être défini comme fort et relevé de beaucoup de poivre. Le profil monotone et sans couleurs n'a pas su convaincre le panel d'amateurs.





A. Fuente
Don Carlos Robusto



20 x 132 mm | cepo 50
Tripe et sous-cape: République dominicaine
Cape: Cameroun [Afrique]
Prix: 12,40 euro

La cape rougeâtre colorado est fortement nervurée et contient assez d'huile. La construction est solide et le tirage se passe un peu trop aisé. Le premier tiers débute fort en poivre mais réduit en puissance après quelques bouffées. Des nuances de bois se projettent en harmonie douce. Au deuxième tiers, des saveurs plus terreuses se présentent qui se marient particulièrement bien avec le poivre. Une finale assez puissante.





Montecristo
Open Master



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe, sous-cape et cape: Cuba
Prix: 12 euro

Ce robusto a une structure solide et souple. La cape claro de vida contient peu d'huile. A cru, nous découvrons des notes de sciure de bois et de foin humide. Une fois allumée, des saveurs particulièrement relevées et du poivre prennent le dessus, accompagnés de nuances de cèdre d'une qualité supérieure, de cuir et de café. La combustion laisse un cône droit de cendres grises. Comme la gamme 'Open' le décrit: accessible, de bon goût et moyennement corsé.





Balmoral Royal Selection
Añejo 18 Rothschild Masivo



21,83 x 125 mm | cepo 55
Tripe: République dominicaine (olor/ligero), Nicaragua (ligero) et Brésil Bahia
Sous-cape: République dominicaine (olor)
Cape: maduro brésilien
Prix: 8,50 euro

Ce robusto (co-développé par l'association de cigares Aroma de Cuba) dispose d'une cape nervurée de couleur oscuro, avec peu d'huile. La structure semble assez solide avec une belle coiffe. A cru, nous apercevons l'arôme doux de chocolat noir et une odeur légèrement animale. Une fois allumé, les nuances douces se dévoilent à nouveau : le caramel et le café au lait. La palette semble très bien équilibrée, avec des notes de massepain, de cuir et d'épices. Un vrai cigare de classe qui fait honneur à son nom!







Cohiba Robustos



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe, sous-cape et cape: Cuba
Prix: 18,40 euro

Ce cigare classique dispose d'une cape colorado claro peu nervurée et brille par son joli éclat d'huile. La construction est solide et souple, avec une tête triple coiffe de belle finition. D'ailleurs, la construction des cigares dégustés par notre panel d'amateurs, ne semble pas consistant. Les premières bouffées provoquent une forte odeur (poivre). Les saveurs présentes sont de caractère torréfié, avec des notes de poivre blanc, de cèdre et de chicorée. Cependant, certains cigares devenaient significativement chauds, en raison de sous-remplissage. Trop peu de sophistication pour un score élevé.





CAO La Traviata Divino



19,84 x 124 mm | cepo 50
Tripe: Nicaragua, République dominicaine (ligero)
Sous-cape: Cameroun [Afrique]
Cape: L'Equateur (Cuban seed)
Prix: 5 euro

Le CAO dispose d'une cape colorado nervurée, avec assez d'huile. La construction semble solide avec une double coiffe de finition modérée. Sous la cape, des parties durcies se présentent. A cru, des notes de cuir, de stable et de foin dominent. Le début semble assez amer avec des notes de massepain et de bois. Les saveurs provoquent une légère sensation de picotement dans la gorge. Les saveurs restent monotones sur toute la longueur et n'ont pas su séduire de panel d'amateurs.

VINTAGE COLUMN
Château Latour



Zino Davidoff était l'homme qui a apporté la jouissance au niveau supérieur. Pendant les années de guerre, l'homme était connu pour son stock de pures cubains dans son magasin à Genève.

Le magasin était très populaire : même le Tzar de Russie appartenait à sa clientèle! En 1967, Habanos (à l'époque sous le nom de Cubatabaco) lui suggérait de relier son propre nom aux cigares et en 1968 fut le jour où le premier cigare 'Davidoff' était né. Les cigares Davidoff se produisaient à El Laguito (ndlr. La plus prestigieuse fabrique de cigares à Cuba), dont le célèbre Cohiba (débuté en 1966) faisait déjà partie.

La gamme Château est, contrairement à la "mille série" plus forte et plus complexe et notamment désignée par des saveurs sucrées, épicées et de noix.



Review

Dimensions: Cepo 42 x 142 mm - module corona

Prix: À l'époque c'était 230 francs belges (5,75 euro)

Box: 'Hecho en Cuba', la 50cab est datée entre 1980-1985

Dégustation: À vue le cigare n'est pas supérieur mais bien achevé. La teinte est de marron clair, colorado, comme le foin. A crudo il dévoile le foin. Le cigare a été parfaitement conservé et ça se goûte. La fumée est évolutive en volume et les saveurs se caractérisent par une belle collaboration harmonieuse et complexe de cuir, de terre humide, d'expresso / café fort, de foin, de pain grillé et d'une nuance de caramel. La cendre semble très fragile, au moindre mouvement le cône se décompose. Les saveurs du cigare continuent à évoluer tout au long de sa dégustation, malgré son âge de 30 ans. Il ne manque pas du nerf: beaucoup de saveurs de cuir, de terre et quelques touches de bois. Le bois semble trop amère pour être du cèdre ou du réglisse: il s'agit plutôt du chêne. On retrouve également quelques notes de poivre. Les saveurs gardent leur caractère et leur complexité. Au tiers du cigare, le jeu d'ensemble des premiers goûts est remonté par une nuance subtile d'amande. A mesure de le crapoter, le cigare s'adoucit: des saveurs sucrées, pleines de cuir et légèrement accompagnées de noix. Le sucré semble être une touche de cannelle douce. Très bon goût ! Vers sa fin, le cigare devient très complexe, comme si toutes ses saveurs se manifestent en même temps. Un vrai point d'orgue pour un tel cigare fantastique.

Bien à savoir: Dans toute l'histoire du site d'enchères www.cgarsltd.co.uk, ce cigare a été mis en vente que 8 fois. Aucun d'entre eux n'était un 50cab. Les prix variaient de 100 à plus de 200 euros ... par cigare!

Texte et photo: Cliff HOSTYN



Premium Spirits

SELECTION OF EXCELLENCY

RUM: MORE THAN A SUGARCANE LIKE DISTILLATE

Le rhum est un distillat apprécié par les bons vivants dans de nombreuses parties du monde et se marie parfaitement avec le cigare. Il est un des ingrédients essentiel dans de nombreux cocktails, comme le Daiquiri, le Mojito, la Piña Colada, la Caipirinha et la Cuba Libre. Le distillat, issu de la canne à sucre, retrouve ses origines dans l'Extrême-Orient, quoique la boisson ait fleuri pleinement dans les Caraïbes. La plus ancienne distillerie de rhum s'appelle Mount Gay et se situe à la Barbade. Elle date de 1703 et elle est toujours en service.

Le rhum nous rappelle l'image stéréotypée d'un pirate avec l'esprit combatif qui boit goulûment à sa bouteille. Une tout autre image que le noble seigneur en costume à rayures, assis dans son Chesterfield, en sirotant un whisky. Il s'agit d'une comparaison historique et culturelle indiquant le rhum comme boisson 'inférieure'. En raison de la qualité, de la fabrication et de l'émergence de marques super-premium de nos jours, l'eau-de-vie se trouve à nouveau à son apogée. Nous sommes allés demander conseil auprès de Jacques Carlens de Premium Spirits, qui nous met au courant de l'offre étendue. Pour nous faire plaisir, il a sélectionné quelques rhums exquis, sur lesquels nous nous attarderons dans cet article.

Issu de la canne à sucre

Le rhum est obtenu par la canne à sucre et est généralement fabriqués à partir de la mélasse. Ce dernier est un résidu du raffinage de sucre extrait de la canne ou parfois de la betterave. On se sert des fois aussi de jus issu du broyage de la canne ou du sirop de sucre (une bouillie du jus). La plupart des Antilles françaises (Martinique, Guadeloupe, etc...) appartiennent à ce mouvement. Dans ces pays, la canne n'est cultivée que pour la production de rhum. Au Brésil, le rhum est également fabriqué à base de jus de canne, que l'on appelle la cachaça (utilisé dans la Caipirinha). Nous pouvons ainsi diviser le rhum en deux catégories: le rhum mélasse (extraits de la mélasse) et le rhum agricole (fabriqué à partir de jus de canne ou de sirop de sucre)

La fermentation et la distillation

En ajoutant de l'eau et des levures au jus de canne, au sirop ou à la mélasse, le liquide commence à fermenter. Lors du processus de la fermentation, le sucre, présent dans le jus de canne, est transformé en alcool. Chaque fabriquant a sa propre sorte de levure, qui caractérise sa saveur. Il y en a qui se servent de levures sauvages qui proviennent par nature de l'air.

Il n'existe pas de normes pour la distillation du rhum. Chaque fabricant se sert de son propre appareil distillatoire (alambic). Un appareil à chauffe directe produit en général un rhum plus lourd. Le rhum qui est obtenu à partir d'une distillation continue (distillation par colonne) est généralement cristallin et se caractérise par un goût léger.

Le vieilissement

Le rhum qui n'est pas embouteillé de suite, vieilli en fût de bois. Souvent on se sert des tonneaux de bourbon en chêne, ou d'autres sortes de bois, ou même des cuves en acier inoxydable. Le rhum doit sa couleur sombre au vieillissement en fût. Plus petit est le fût, plus d'arômes le rhum obtiendra du bois. Le rhum qui vieillit en cuve en acier inoxydable, conserve sa couleur cristalline.

Les mélanges

Le rhum agricole est très riche en goût et plein de caractère. Cette sorte vieilli en général en fût. Les rhums moins chers, qui sont généralement produits à partir de la mélasse, doivent leur couleur brune par l'ajout de sucre brûlé ou de caramel. Les sortes les plus chères doivent leur couleur brune foncée dorée à un long vieillissement en fût de chêne.

En général, les rhums vendus sont issus au mélange de plusieurs sortes de rhums et de vieillissements. Cela veut dire que divers rhums sont mélangés jusqu'à ce qu'ils obtiennent la saveur requise par leur marque. Parfois on y ajoute des aromatisants ou du caramel pour élaborer un produit unique à consommer. Après le mélange, on dilue le rhum avec de l'eau pour arriver à la résistance souhaitée de consommation (généralement 37,5 à 45% d'alcool par volume).

Détail intéressant

La législation européenne décrit le rhum comme: "Un distillat de canne, à distiller en dessous de 96% d'alcool, qui doit contenir les caractéristiques organoleptiques propre au rhum."

Vieux rhums agricoles: la classification

Pour obtenir une étiquette particulière, le rhum doit vieillir en fût de chêne. La durée déterminera l'appellation du rhum selon le classement suivant :

- Âgé de 3 ans - Rhum VO
- Âgé de 4 ans - Rhum VSOP
- Âgé de 6 ans - Rhum XO
- Âgé de 5 à 7 ans - Rhum vieux traditionnel
- Âgé de 8 à 12 ans - Rhum vieux hors d'âge
- Âgé de 15 et +15 ans - Rhum vieux millésimé

AOC: Appellation d'origine contrôlée

DDepuis 1996, le rhum agricole de la Martinique a été nommé "AOC Martinique". À ce jour, le seul département d'outre-mer qui a reçu cette appellation s'appelle la Martinique. Cette AOC a été décernée par l'Institut national de dénominations d'origine, et cela après 20 ans de lobbying par les joueurs de l'industrie. Cette appellation reflète le caractère typique des rhums de la Martinique et fait preuve de la coopération méticuleuse entre le terroir, la connaissance et les compétences des distillateurs à travers les générations.

Solera Aging

La méthode Solera est une façon innovatrice de vieillir le rhum et s'applique particulièrement dans les pays hispanophones. Un expert en rhum a décrit cette méthode comme 'le mot espagnol pour tromperie'. En fait, il s'agit d'une méthode qui adoucit les rhums vieillis beaucoup plus vite que la méthode traditionnelle (un seul fût). Cela donne au maître mélangeur plus de contrôle sur le produit final.

Solera est un processus de vieillissement de la bière, du vin, du sherry, du madère et d'autres. Des mélanges sont fractionnés d'une telle manière que le produit final devient un composé de plusieurs âges. Au fil des années, l'âge moyen va augmenter progressivement. Le rhum produit selon cette méthode, n'a pas d'âge précis. Dans le cadre du marketing d'ailleurs, l'étiquette portera dans la plupart des cas un certain âge.

SAINT-ETIENNE RHUM BLANC AGRICOLE HSE

- origine: Martinique
- volume: 1 L
- alcool: 50%
- étiquette: AOC (Appelation Martinique contrôlée)
- prix indicatif: € 30
- saveur: Le nez est intense et franc avec des arômes floraux et fruités et une subtile notes de poivre blanc. En bouche, les arômes du nez sont rehaussés avec des notes de canne à sucre.

SAINT-ETIENNE, RHUM AGRICOLE EXTRA VIEUX, SINGLE MALT FINISH

- origine: Martinique
- volume: 0,70L
- alcool: 44%
- étiquette: AOC (Appelation Martinique contrôlée)
- millésime: 2002
- remarque: Après six ans de vieillissement en fût de chéne, ce rhum vieillit de façon supplémentaire sur un fût smokehead single malt.
- prix indicatif: € 59,50
- saveur: Le premier nez est iodé et tourbé. Ensuite des notes fruitées et torréfiées qui caractérisent le vieux rhum. En bouche, ces notes se mélangent subtilement et donnent un goût plus que surprenant à ce rhum.



LA MAUNY VSOP, RHUM VIEUX AGRICOLE MARTINIQUE

- origine: Martinique
- volume: 0,70L
- alcool: 40%
- étiquette: VSOP
- prix indicatif: € 39
- saveur: Le nez est puissant aux notes boisées et aux fleurs séchées. La bouche est riche et suave avec de la vanille, du boisé et des fruits cuits. Un bel exemple d'un rhum agricole vieilli en fût de chêne.

MATUSALEM GRAN RESERVA SOLERA 15 BLENDER, 40% - DR

- origine: la République Dominicaine
- volume: 0,70L
- alcool: 40%
- étiquette: Solera
- prix indicatif: € 35
- saveur: Le nez nous donne des arômes de fruits secs, de caramel et de la vanille. La bouche est onctueuse et suave avec de nouveau des notes de caramel, de la vanille et de pelures d'oranges.

MAUNY SPICY', DOUCEUR DES EPICES

- origine: Martinique
- volume: 0,70L
- alcool: 32%
- prix indicatif: € 20
- saveur: Un mélange subtile de rhum élevé sous-bois et d'épices. Ce rhum associe la douceur de la vanille, de la cannelle et de la muscade aux arômes boisés du rhum.

EL DORADO, 12 YEARS

- origine: la Guyane
- volume: 0,70L
- alcool: 40%
- prix indicatif: € 36
- saveur: Le nez est doux avec des notes de toffee, de vanille et d'épices. En bouche, du caramel, du cacao, des prunes et de la vanille avec une longue finale en douceur. C'e rhum est l'un des plus médaillé au monde.

BOTRAN SOLERA 1893

- origine: le Guatamala
- volume: 0,70L
- alcool: 40%
- étiquette: Solera
- remarque: Botran Solera 1893, entre 5 à 18 ans vieillis en fûts de chêne de sherry, de port et de bourbon.
- prix indicatif: € 39,90
- saveur: Le premier nez est plein de caramel et d'épices et il se développe sur les fruits et la châtaigne. En bouche nous avons un bel équilibre entre le bois toasté et la douceur fruitée avec des notes de cannelle, muscade et gingembre. C'est un rhum très élégant et subtil.

DON PAPA

- origine: les Philippines [l'île Negros Occidental]
- volume: 0,70L
- alcool: 40%
- prix indicatif: € 36
- saveur: Le nez est plein de promesses avec des arômes de fruits confits et de la vanille. La bouche déploie ses notes de miel, de marmelade d'orange et fruits confits.

Texte et photos: Jorg SCHELFHOUT





Living cigar legend Hendrik Kelner presents:

Davidoff Nicaragua

Hendrik Kelner ne peut compter comme l'un des experts les plus respectés dans le monde du tabac. Des milliers d'amateurs de cigares l'appellent 'Henke'. Depuis plus de 40 ans, il cultive les meilleurs tabacs et garantit la qualité des cigares Davidoff. A l'âge de 67 ans, nous passons en revue sa carrière dans l'industrie du tabac et sa dernière création: la gamme Davidoff Nicaragua.

Gourou de tabac

Il y a des personnes qui produisent une vive impression sur nous et qu'on prend en considération à chaque dégustation de cigare. Henke, un homme de petite taille avec un fort caractère et un grand cœur, est une de ces personnes. A chaque cigare que je prends en main, son savoir-faire de la palette de goûts me revient à l'esprit.

Hendrik Kelner, né et grandi dans une famille de tabac dominicaine, est vanté pour sa connaissance inépuisable sur le tabac. Il est le gourou de tabac officieux de presque tous les cigares produits dans et autour de la ville de Santiago et le président du festival Procigar. Sur invitation du maître, la rédaction AromaG rend visite à l'île de cigares caraïbe et y passe du temps avec Henke.

La tradition familiale

Henke est un vrai homme de famille. Avec son spanglish juteux il est clair que la descendance Kelner tient le tabac au cœur : "All my family work in tobacco. My father (Klaas Pieter Kelner) and three brothers (Johannes, Hendrik and Herman) work in tobacco, all my cousins work in tobacco, I work in tobacco, my son and daughter: tobacco. In fact we are not a creative family, we all work in the tobacco industry." Ces paroles bénies font clair que les cigares y sont roulé par amour. En 1925, son père et ses oncles (originaire d'Hollande) se sont établis dans la République dominicaine.

Son père l'obligeait à suivre une formation universitaire de sorte qu'il fasse l'exception dans l'histoire du tabac. Son instinct était plus fort : son premier boulot était le tabac. Depuis il s'en est jamais détourné. Le spécialiste même espère que ses enfants poursuivront la tradition.

En 1984, Henke a commencé une petite entreprise de 6 rouleurs de cigares. A ce jour, cette entreprise est devenue une grande fabrique de cigares de 440 rouleurs produisant 100.000 cigares par jour.

Hendrik Kelner et Zino Davidoff: une coopération réussie

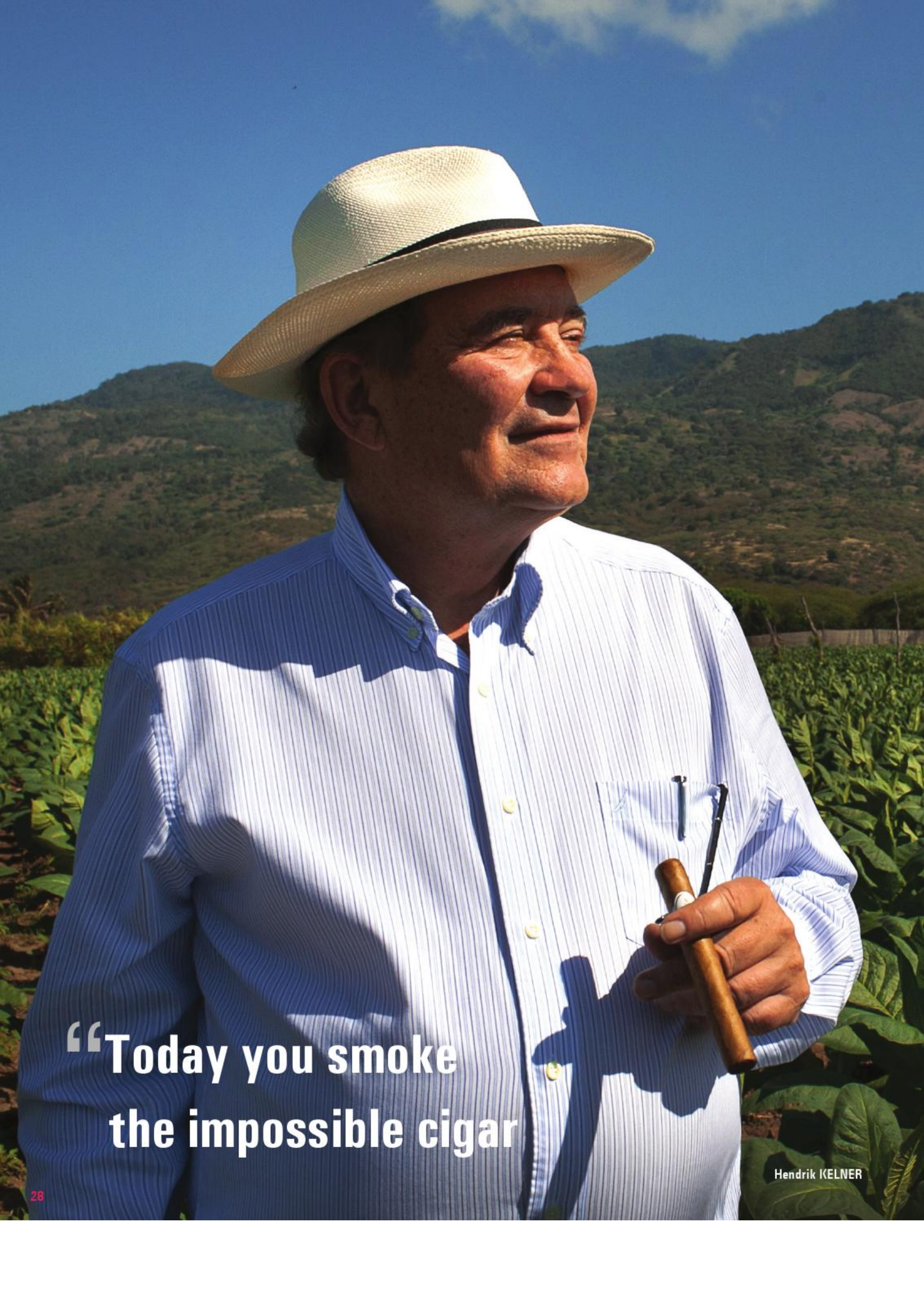
Zino Davidoff est né le 11 mars 1906 dans une famille juive/suisse à Kiev, en Russie. En 1911, la situation politique l'a forcé lui et sa famille à émigrer. Cela emmenait la famille Davidoff à Genève où son père Henri ouvrait un magasin de tabac sur le Boulevard des Philosophes. En 1940, Zino a repris son affaire. Il a ainsi su transformer la marque de boutique en entreprise multimillionnaire. Une marque de notoriété mondiale non seulement d'un produit de tabac exceptionnel, mais aussi de parfums, des verres, des tasses, des caves à cigares et plusieurs accessoires fumeurs.

Zino Davidoff, un icone dans le monde de tabac, un homme avec un sens développé des belles choses dans la vie. Un artiste qui comprenait les gens. Un amateur passionné qui n'a jamais passé à côté de son but : enrichir la vie en profitant des bonnes choses. Même en tant que homme d'affaires prospère, il est resté fidèle à soi-même et à ses principes. Il croyait à la simplicité et la jouissance de la vie dans le sens le plus profond de sa signification. Les gens venaient de tous les côtés du monde afin de pouvoir partager sa philosophie et de pouvoir déguster ses plus beaux cigares purs. Il l'ont compris quand il a dit : "Smoke less, but better and longer – make a cult of it, even a philosophy!" (www. davidoff.com) Les cigares Davidoff traditionnels étaient d'origine cubaine. Ils ont été produits dans la fabrique El Laguito en Havane. En 1991, la coopération avec à l'époque Cubatabaco a pris fin. Suite aux plusieurs conflits concernant la qualité et la propriété de la marque, un contrat a été signé afin d'arrêter la gamme de cigares Davidoff cubains. C'est ainsi que la marque de cigares Davidoff dominicaines est née. Davidoff a fait une collaboration avec le grand cerveau de tabac Hendrik Kelner. Henke est capable de recréer le même goût chaque année. Les mélanges de Kelner ont une saveur prononcée. Davidoff fait partie des grandes marques de cigares et est considéré comme la marque qui a tracé la carte pour les cigares dominicaines et pour Henke.

Davidoff Nicaragua: le cigare impossible

Pendant le spectacle annuel PIDCP à New York, Davidoff a lancé son premier cigare de Nicaragua. Fidèle à l'esprit de l'innovante Zino Davidoff, son but ultime est de combiner les diverses saveurs divergentes. Cela pour pouvoir faire plaisir aux amateurs exigeants. Sous la direction du maître assembleur Henke, des nouvelles possibilités ont été explorées afin de pouvoir sortir des cigares nicaraguayens d'une manière différente.




“Today you smoke the impossible cigar
Hendrik KELNER

Les maîtres de tabac de Davidoff se sont mis à la recherche d'un nouveau mélange nicaraguayen qui stimule les papilles gustatives amères, sucrées, salées qu'acides. Ceci conforme à la qualité d'un cigare Davidoff. Selon Henke une tâche impossible. Avec l'œil pour les meilleures feuilles de tabac, le temps, le dévouement et la persévérance ils sont partis à la recherche du meilleur tabac dans les régions de tabac les plus célèbres au monde. La préoccupation de tous les instants a conduit au mélange doux-amer unique, en mélangeant des plantes choisies parmi Estelí (région Condega), Jalapa et Ometepe au Nicaragua. "Nous avons mélangé le tabac de quatre régions différentes du Nicaragua afin de pouvoir garantir l'équilibre et la cohérence."

Il a fallu de la patience, de la persévérance et des décennies de préparation, du séchage et du vieillissement afin de pouvoir répondre aux justes conditions pour la production de ces cigares avancés. Ils ont mis à l'épreuve les tendances de tabac les plus folles pour obtenir un mélange d'intensité et une stimulation adéquate avec le raffinement nécessaire.

Cette réalisation a été décrite par Davidoff comme 'une étape importante', déclara Hans-Kristian Hoesjgaard, le directeur de l'Oettinger Davidoff Group. La mission de Davidoff consiste à offrir une expérience unique aux amateurs de cigare, quel que soit leur origine. "Davidoff est une marque, pas une région. Le défi était de proposer un pur nicaraguayen conforme les qualités d'un cigare Davidoff.

Le Davidoff Nicaragua a une cape Habano-seed du Nicaragua, âgée de 10 ans. Une vraie caresse pour l'œil avec plein de saveur. La sous-cape provient de Jalapa et la tripe est composée d'un mélange d'Estelí Ligero, Estelí Viso, Condega Ligero, et Ometepe Viso.

La gamme consiste de trois vitoles:

- Toro (5 ½ inch - 14 cm RG 54)
- Robusto (5 inch - 12,7 cm RG 50)
- Short Corona (3 ¾ inch - 9,4 cm, RG 46)

Les cigares sont fabriqués dans la République dominicaine, sous la supervision de Hendrik Kelner, avec 36 rouleurs exclusivement réservés pour la gamme Nicaragua.

Initialement Davidoff Nicaragua a été conçu comme édition limitée, mais après évaluation, ils ont décidé de faire une production limitée à base régulière. Il y a assez de fonds pour le marché européen et américain.

Review



La palette de goûts dévoile dès le début du poivre blanc, suivi par une stimulation typique nicaraguayenne. Pendant la dégustation, le cigare s'adoucit avec des saveurs de graines de café torréfiées et de chocolat noir, amer, ce qui crée une palette sensuelle et adoucie. La dernière partie du cigare nous offre un équilibre excitant et un goût unique. Ce cigare dévoile à chaque instant la jouissance!

AromaG-score:

Texte: Jorg SCHELFHOUT
Photos: www.procigar.org

EMMANUEL BLOMME
CEO UNITED TOBACCO PROCESSING



On vient d'annoncer de la neige et Emmanuel Blomme me répond au téléphone. Non pas qu'il s'aperçoit de l'annonce car en tant que directeur général de United Tobacco Processing au Sri Lanka, il profite durant toute l'année du soleil et d'une température moyenne de trente dégrées. Mais cela n'est pas la cause de sa bonne humeur.

"United Tobacco Processing est en très bonne santé. Ici, nous produisons chaque année environ deux cents millions de cigares et un milliard de wrappers et binders (ndlr. Il s'agit des capes et des sous-capes. La cape est la feuille qui enrobe le cigare et en même temps son élément le plus cher. La sous-cape est la feuille hautement combustible entre la tripe et la cape et retient le tabac.) Dans peu de temps, nous allons lancer une nouvelle usine dans les environs. Pas mal en sachant qu'nous avons commencé il y a vingt-cinq ans en se servant d'une seule machine. Nous veut dire : la famille Vandermarliere (Flandre-Occidentale), propriétaire de l'un des meilleurs trésors cachés dans le monde industriel de Flandre : le groupe de cigares J. Cortès, qui fabrique chaque année autour de cinq cents millions de cigares, bon pour une neuvième place au monde de fabriques de cigares.

Le groupe possède de trois fabriques, dont deux en Flandre-Occidentale et une au Sri Lanka. Emmanuel nous explique que ce dernier n'était pas un choix aléatoire : "De nos jours, notre tabac trouve son origine aux coins les plus célèbres du monde, il y a vingt-cinq ans on se raccrochait principalement au tabac indonésien. Sri Lanka était bien situé sur la route de transport entre l'Indonésie et la Belgique. Et d'ailleurs, le régime d'investissements semblait très favorable. Nous nous y sommes installés avec une petite machine, en ayant peur de l'inconnu, mais il n'y avait pas de quoi avoir peur : la population y est très sympathique et le climat superbe."

Pendant un moment je me dis que le directeur général se vantera du beau temps ensoleillé, mais c'est tout le contraire. Très passionné il me décrit la raison pour laquelle ce climat contribue au succès d'une des meilleures fabriques du monde. "Au Sri Lanka il fait extrêmement humide. C'est peut-être un cauchemar pour les vêtements moisis dans ton armoire, mais c'est un vrai rêve pour les feuilles de cigares. Dans d'autres pays, il faut regarder tout le temps à ce que les feuilles ne se dessèchent pas. Ici par compte les feuilles résident en permanence dans le meilleur état. Par conséquent, je peux vous assurer que les cigares roulés en usine et ceux roulés à la main se valent. En outre, nos cigares sont bien faits à la machine, mais ils sont également contrôlés et emballés un par un à la main. C'est notre garantie qualité, dont on ne cèdera jamais un pouce."

Cela me semble assez impressionnant, mais en même temps à fort coefficient de travail. "Et ce l'est" Emmanuel nous confirme, "mais pour la question suivante, le facteur de travail élevé n'est pas la raison pour laquelle nous sommes venus au Sri Lanka. Même mes meilleurs amis osent me le reprocher. Tandis que cette image coloniale qu'ils ont de moi n'est juste à aucun égard, bien au contraire. Il y a tant d'entreprises étrangères établies que la concurrence est en faveur des travailleurs locaux en ce qui concerne les conditions de salaire. Et comme le gouvernement a une peur bleue d'une mauvaise réputation internationale qui pourrait effrayer les entreprises, les conditions de travail y sont strictement contrôlées. Pas qu'on puisse nous critiquer : nous nous occupons de nos employés comme un bon père de famille. Même si nous avons mille cinq cents employés, nous avons une entreprise familiale qui est d'une grande importance aux valeurs. Depuis la nuit des temps, nous disposons du Welfare Society (ndlr. Une société bien-être), composée de membres du personnel. Chaque employé y contribue avec une petite partie de son salaire. L'entreprise y contribue autant. Le fonds est complété par le profit de vente de nos déchets. Quand un employé est soudainement confronté avec des frais imprévus, comme des frais médicaux, le Welfare Society partage les frais. Vous pouvez voir cela comme une sorte d'assurance qui est parrainée par les employés et l'entreprise elle-même. Nous avons également le Sports Society (ndlr. Une société de sports) qui organise des tournois sportifs entre les employés et d'autres entreprises. Nous tenons beaucoup au bien-être du personnel. C'est ainsi que nos employés aiment leur travail de façon long terme. Si vous avez quelques minutes, vous devez taper une fois 'UTP Movie' sur Youtube: vous verrez notre film de promotion qui a été créé à l'honneur du vingt-cinquième anniversaire d'United Tobacco Processing. L'énergie positive de nos employés se dégage de là!"

Et vous Emmanuel ? "J'adore mon travail, il y a aucun doute. Maintenant que la guerre dans le pays est finie, la ville principale Colombo monte en flèche. De partout des restaurants et des hôtels sympas poussent comme des champignons. Cependant, après avoir été éloigné pendant 5 ans de chez soi, je retourne avec ma famille en Belgique pour affronter un nouveau défi – cela avec des sentiments mélangés. Fini de traîner les kilos de fromages et jambon à Sri Lanka, je me réjouis déjà sur les plats belges (il rit). En même temps, je suis très curieux de savoir comment le Sri Lanka et UTP continueront à se développer en ce même rythme au cours des prochaines années. Naturellement j'y retournerai régulièrement, même si ce n'est que pour m'approvisionner des meilleures cigares!"

Texte et photos: Koenraad CAPPON



Emmanuel BLOMME


BLEEDING HEART RUM COMPANY
DON PAPA
SMALL BATCH
RUM
AGED IN OAK
THE SPIRIT OF DON PAPA
LIVES ON IN US ALL
40%

ELBERT GUBBELS JR. & ZN
ROYAL DUTCH PIPE FACTORY

Nous sommes en route pour le fabricant de pipes Gubbels (Ruremonde en Hollande) pendant que Ben Koopmans, le chef d'entreprise de Vinche & Koopman (distributeur belge de pipes et d'autres, à Opglabeek) nous partage la perception de son père : Quand fumer la pipe est devenu un verbe actif, mes affaires ont régressés. Cela ne semble peut-être pas aussi fantaisiste qu'il n'y paraît à première vue. En tant que premier fabricant de pipes, Gubbels a été déclaré faillite en 2012 après une époque mouvementée. La société a été fondée en 1870 et a acquis en 1972 la désignation Royale. En 1990, l'entreprise comptait 65 collaborateurs et produisait des marques prestigieuses comme Big Ben, Hilson et Porsche sous licence. La régression du marché en 2007 et en 2009 a provoqué le licenciement d'une grande partie du personnel. En Octobre 2012, la société a été achetée par Elbert Gubbels, l'ancien propriétaire, pour que la continuité de la production soit assurée.

Fabricant de pipes: un artisanat noble

La maison Gubbels est spécialisée dans la fabrication des pipes en bois de Bruyère. Cela implique l'artisanat pour la plus grande part. "A l'usine Royal Dutch Pipe nous préférons parler d'un atelier plutôt qu'une usine." déclara Elbert Gubbels. À juste titre la production de pipes reste un métier sophistiqué, en dépit des évolutions technologiques importantes qui ont eu lieu dans d'autres domaines.

Pur hasard peut-être, mais un fabricant de pipes ressemble à beaucoup d'égards au fumeur de pipe. Il dispose d'un grand individualisme, de la patience et l'attention aux détails : les fumeurs de pipes sont des individualistes. L'usine Royal Dutch Pipe le reflète par sa collection de pipes. En effet, une pipe reflète un mode de vie. Tout comme le sculpteur ou le tailleur de diamants, le fabricant de pipes a une propre vision sur la forme finale et la texture de la pipe. Il se fie à son intuition de l'équilibre et la proportion pour créer la forme idéale de la pipe. Faire une pipe nécessite une affinité particulière pour la matière biscornue et difficile à manier dont les pipes supérieures sont fabriquées : la racine du Erica Arborea (le bois de Bruyère). Ce bois noble, d'une belle structure, force son chemin à travers le sol rocheux du bassin méditerranéen. Les erreurs et les imperfections n'apparaissent qu'en traitant le bois. Le fabricant ne peut jamais garantir que le bois sera transformé en pipe qu'il a à l'esprit. Non sans raison, les anciens fabricants de pipes racontent : "La vraie qualité se trouve, elle ne se fait pas."

La renaissance d'une ancienne tradition

Des pipes fumantes qui surgissent au cinéma: il n'y a pas à tortiller. Ces dernier temps, cela mène la conscience publique vers la jouissance de fumer la pipe. Depuis la sortie du film de Peter Jackson *Le Seigneur des Anneaux* pas mal de jeunes fumeurs de pipe s'y sont intéressés. De même par le film 'Jeu d'ombres' dans le quel Sherlock Holmes fume plus et plusieurs pipes.

Peut-être que les problèmes contemporains nécessitent de fumer plusieurs pipes d'une façon Holmésienne pour arrive à des solutions ? Bien sûr qu'on peut décrire la pipe comme un artefact rhétorique dans les deux films mentionnés, cependant cela influe fort sur le comportement contemporain de fumeurs de pipe.





Elbert GUBBELS

Une introduction à la pipe par E. Gubbels

L'achat

Le choix de la pipe est très personnel. Afin de pouvoir en profiter un maximum, le fumeur est conseillé de choisir un exemplaire qui convient à sa personnalité et son style. La gamme de pipes et ses variations sont énormes. Dans la plupart des cas, l'amateur préfère avoir plusieurs pipes et tabacs pour toute occasion. À présent, il y a des grandes variétés de modèles de sorte que chacun puisse trouve une pipe à son goût. À l'achat d'une pipe, le fumeur vaut mieux de se faire guider par son propre goût et sentiment. Cependant il y a certaines choses à retenir : la qualité et la taille du fourneau. Pour éviter la déception, il vaut donc mieux acheter une pipe de qualité. Le pipes moins chères peuvent être séduisant à première vue, mais soyez bien conscient qu'ils ne tarderont pas à révéler leur défauts. Le marché propose des pipes de qualités au prix moyens (€ 60), dont vous aurez des années de plaisir. Avant de passer à son achat, il faut savoir lequel tabac qu'il vous faut. La taille du fourneau y joue un rôle très important. Le tabac qui se consume vite (non pressé) conduit une grande partie de sa chaleur au bois. Un fourneau relativement large est donc conseillé. Le tabac qui se consume lentement est mis en valeur par une pipe à petit fourneau. Votre partenaire AromaG sera ravi de vous aider à l'achat d'une nouvelle pipe.

Le bourrage

Pour bourrer la pipe il faut de l'exercice et autant d'attention que son choix et son achat. Une pipe trop bourrée n'a pas de profit vue qu'il faut tirer trop fort. Une pipe trop peu bourrée d'ailleurs aspire trop d'air et deviendra vite trop chaud, de sorte qu'on ne puisse plus savourer les arômes délicats.

Bourrer une pipe a son charme. Pour la plupart de fumeurs il s'agit d'une occupation de détente et non si difficile que l'on ne le pense. Émiettez le tabac et bourrez le fourneau jusqu'au-dessus, puis tassez-le doucement. On tasse les prochains bourrages de plus en plus forts jusque le fourneau soit rempli. L'art consiste à bourrer la pipe du bas vers le haut en tassant le bourrage de plus en plus. Bourrez-le à propre volonté. Cependant, il ne faut jamais bourrer la pipe jusqu'au bord du fourneau. Une fois allumé, le tabac a tendance à onduler et gonfler.

L'allumage

L'allumette est la meilleure façon d'allumer une pipe. Si vous préférer un allumeur, servez-vous alors d'un allumeur à gaz. Il existe même des allumeurs à pipe dont la flamme se trouve sous un angle. N'utilisez jamais une pipe avec un briquet à essence. Les vapeurs d'essence ont un effet négatif sur le goût du tabac. Allumez toute la surface de tabac selon des mouvements de va-et-vient. Sinon le tabac va se consumer en cône et une grande partie sera inutilisée. Il faut également tirer légèrement et de temps en temps tasser la cendre afin d'assurer une combustion uniforme. Il n'est pas inhabituel que la pipe s'éteigne. Un bon fumeur consomme environ 4 à 6 allumettes en fumant sa pipe. Si jamais la pipe glougloute (produisant par condensation un jus au goût fort désagréable), il vaut mieux la vider et nettoyer d'un nettoie-pipe, et puis le bourrer à nouveau. Fumez calmement et serein en ne mordez pas trop fort le bout du tuyau. De cette façon, vous pouvez profiter un maximum selon les règles de l'art. Contre toute règle, Elbert allume sa pipe avec un briquet jetflame. Sur la question si cela peut endommager le bois, il nous répond : C'est vrai que ce n'est pas trop bon pour la pipe et plutôt inhabituel, mais bien efficace par compte ! Si jamais la pipe soit trop endommagée, on en achète simplement une nouvelle !

Le culottage

Le culottage d'une pipe est réalisé lorsque la pipe est neuve et pas encore fumée. La pipe ne fournira son propriétaire qu'à ce moment du vrai plaisir. Il existe des préjuges sur le culottage de la pipe, comme quoi qu'il serait difficile à faire. Pourtant il semble d'être très simple. Il s'agit également d'une première confrontation avec le nouvel achat. Cette opération consiste à fumer du tabac afin de déposer une couche de carbone (que l'on appelle le culot) dans le but de protéger la bruyère du fourneau des brûlures éventuelles et pour absorber la condensation issu de la combustion. C'est un peu le rodage de la pipe. Il est nécessaire de remplir la pipe de tabac au tiers de la hauteur du fourneau, et de la fumer ainsi jusqu'à sa fin. Il faut ensuite répéter cette opération trois à quatre fois. Par après on peut bourrer le fourneau au deux tiers. Répéter à nouveau cette opération trois à quatre fois.



Aroma & Starterkit



BIGBEN



Après ce baptême, une pipe bien culottée en est le résultat. Des divers fabricants, comme Big Ben, font les pipes déjà pourvu de cette couche de carbone. D'avantage, le culottage n'est pas nécessaire dans ce cas. Par compte, il semble judicieux pour les néophytes de fumer selon l'opération mentionnée ci-dessus, malgré le pré-culottage. D'autres pipes n'ont pas été culottées à l'achat, cela pour étaler aux consommateurs la qualité du bois.

En cas de problèmes

Tout fumeur de pipe, néophyte ou pas, peut rencontrer des problèmes. Chaque fumeur de pipe à déjà été confronter aux deux problèmes principaux suivants: fumer trop chaud (la fumée brûle la langue) et fumer trop humide (glouglouter).

Il y a des solutions très simples à ces problèmes.

Comment éviter de fumer trop chaud?

Il se peut que la variété tabac ne convient pas à la pipe. Le tabac naturel (non aromatisé) doit être fumé dans un fourneau pas trop petit, tandis que le tabac mélangé (aromatisé) nécessite un fourneau pas trop grand. La pipe ne peut pas être assez bourré et de ce fait aspirer trop d'air et ainsi devenir trop chaud. Aussi les turbulences du fumeur peuvent être désignées comme coupable : il faut fumer la pipe régulièrement. L'impatience et les secousses provoqueront la fumée trop chaude. Pour finir, la pipe deviendra également trop chaude si elle est fumée dans un environnement trop venteux ou très exposé aux courants d'air (dans la rue, dans la voiture avec fenêtre ouverte, ...) ; le déplacement d'air avivera le feu. Le néophyte peut aussi avoir la langue qui pique. La cause : une pipe trop chaude ou trop sale. En cas de ce dernier, il faut bien la nettoyer.

Comment éviter de fumer trop humide?

Ce problème met en doute le choix du bon divertissement aux néophytes. Bien dommage, comme il existe des simples remèdes. Si on mord trop fort au bout du tuyau, la pipe peut devenir trop humide. En mordant, les glandes salivaires sont incitées de sorte qu'il y a du liquide qui entre dans le tuyau. Ce problème se passe aussi quand la pipe est bourrée trop forte et qu'il faut ainsi tirer trop fort. Fumer trop chaud peut également provoquer la pipe humide. En effet, les températures élevées facilitent le développement de condensation dans le tuyau.

Cinq règles en or pour fumer la pipe sans problèmes:

- Fumez la pipe nettoyée.
- Garder la couche de carbone à une bonne épaisseur.
- Ne fumer jamais la pipe trop chaude.
- Fumez calmement, régulier et détendu.
- Fumez du tabac qui convient à la pipe.



L'entretien

La pipe tiendra longtemps si vous en prenez soin. Aucune pipe ne peut être traitée de façon brute. Les pipes faites en argile ou en écume de mer sont très fragiles et malgré que les pipes en bruyère soient plus fortes, l'assemblage du tuyau et l'embout est très fragile. Ne tapez donc jamais la pipe contre un objet dur.

Après avoir fumé, il faut faire reposer la pipe avec le tuyau en l'air et en laissant la cendre se refroidir dans le fourneau. Ceci pour la faire sécher. Une fois refroidie, les restes de cendre peuvent être retirés. Ne laisser pas la cendra trop longtemps dans le fourneau : avant d'être rallumée, la pipe doit pouvoir 'respirer'. En fumant, le bois se dilate sous l'effet de la chaleur : ne la démontez jamais tant qu'elle n'a pas refroidi. Le tuyau pourrait se casser. Une pipe qu'on fume à base régulière, doit aussi être nettoyée de cette façon. Un nettoie-pipe sert à nettoyer le fourneau et le tuyau.

Texte et photos: Jorg SCHELFHOUT

Bières vieillies en fut de bois: marketing ou valeur ajoutée ?

Tout comme d'autres stimulants tels que les cigares et le whisky, le brasseur aime expérimenter. Le 'dryhopping' et les cocktails de bière font partis des bulles populaires récentes. Depuis plus longtemps, il existe le 'oak aging' (le vieillissement en fût de chêne); de la bière qui vieillit pendant un certain temps en fut de bois (de chêne), en espérant de pouvoir obtenir une sensation de goût 'supérieure'. La question est: est-ce vrai? AromaG est allé à la recherche pour vous.

Les bières oak-aged (vieillies en chêne)

Pour préciser, il ne s'agit pas de bières de fermentation spontanée, comme l'ancienne gueuze, dont le vieillissement au bois est essentiel pour la façon (protégée) de production et la formation de saveurs dans la bière. Dans ce cas-ci évidemment, sa valeur ne se discute pas. La couche de bois dont on parle est issue de la créativité du producteur, qui a tendance à vouloir diversifier dans l'espoir ... d'augmenter sa vente.

On retrouve les 'adopteurs précoces' des bières vieillies au bois notamment aux Etats-Unis et au Danemark. Ces breuvages y sont devenus vite populaires. Le fabricant danois Mikkeler en est un bon exemple. Chacun de leurs bières a même plusieurs versions de vieillissement au bois. Nos voisins du Nord on en fait largement preuve : pensons aux bières de la brasserie De Molen. Chez nous il y a entre autres les 'Struise Brouwers' West-flandriens qui sont actifs dans l'expérimentation en chêne. Non par hasard que les trois brasseurs mentionnés collaborent à travers les frontières.

Le vieillissement en fut de bois est donc connu. Ce qui est intriguant, c'est qu'il ne s'agit plus d'un phénomène de bord: presque chacun des brasseurs propose une telle bière dans sa gamme de produit.

Le panel de dégustateurs

Faisons le véritable test. Le panel de dégustateurs d'AromaG a dégusté cinq bières normales et cinq de ces mêmes bières vieillies au bois. Notre point de départ : quelles sont les différences de goût, et quelle est la meilleure bière? Voici le verdict:

La Trappe Quadruple vs La Trappe Quadruple Oak Aged

Nous commençons avec La Trappe Quadruple, le fleuron des abbayes Trappistes hollandaises Koningshoeven, situé auprès de Tilburg. Un murmure d'approbation retentit lorsque les dégustateurs vident la bouteille. Cette bière forte (10% d'alcool) est une délicatesse bien connue. Le quad a un goût fruité et légèrement torréfié, avec un arrière-goût douceâtre. Il n'y a presque aucune impression d'herbes. Remarquablement la bière n'est pas fort chargée de dioxyde de carbone.

En comparaison avec la version 'oak-aged' : la bouteille affiche 'batch 12'. Après avoir fait un peu de recherche, nous découvrons que les Quadruples du 'batch 12' ont vieillis de 18 mois (!) en barriques (des tonneaux de 225 litres). Cela partagé entre 91% de fûts de Bourbon et 9% de fûts de Cognac. Échec impossible, non ?

L'odeur de cette bière est sur-le-champ différente. En effet, Le whisky se distingue de suite. Bon départ ! Nous avons mit le verre à nos lèvres, très curieux. La première impression: du bois, mais du bois doux. On ne retrouve plus le torréfié de l'autre bière. Elle est toujours fruitée, mais un peu plus amère; il y a quelque goûts d'agrumes. La bière semble à première vue plus douce et mieux équilibrée. Par compte, la douceur prend vite le dessus. La teneur en alcool est de 10%, le même que celui de la quadruple 'ordinaire', mais qui ressort plus fortement.

Scotch de Silly vs Scotch de Silly Barrel Aged

En avant pour la prochaine bière. La Brasserie de 'Silly' un nom qui fait toujours rire mes amis anglo-saxons, bon cœur existe depuis 1850. Le Scotch de Silly est en effet une bière brune foncée avec une teneur en alcool de 7,5%. Dans notre région, La bière n'est pas si bien connue, ce qui rend la dégustation encore plus intéressante. Le Scotch de Silly n'est pas aussi apprécié par tout le monde de notre panel. Une sorte de stout léger mais beaucoup plus doux, il faut l'aimer. La saveur n'est pas très prononcée : plein de sucre candi et un peu de noix.

La version 'Barrel Aged' (vieillie en barrique) de ce scotch s'est reposée pendant six mois dans des barriques bordelaises. Une conclusion similaire à la Trappe Oak Aged : la bière est plus sucrée, plus douce, plus légère et moins amère. Ce n'est pas apprécié par tout le monde. Cette bière a perdu de son caractère à cause du vieillissement en fût de bois. De ce fait la bière semble mollasse.

Tsjeeses vs Tsjeeses Reserva PBA (Port Barrel Aged)

Nous, nous n'en faisons pas. Le Tsjeeses est une bière de noblesse. La bière est brassée par les 'Struise Brouwers' de Oostvleteren. Ce ne sont pas toujours les Pères qui brassent. Comme mentionné précédemment, les 'Struise' ont fabriqués pas mal de breuvages en chêne. Ils en portent le succès d'ailleurs. Cependant, la majorité est expédiée à l'instant même aux ... États-Unis.

Tjeeses est une jolie bière d'une couleur de miel surprenante remplie de fruits confits : abricots, raisins secs, peaux d'orange douces, gâteaux aux fruits et autres. Ce coquin à 10% d'alcool à bord, ce qui se sent dans la bouche. Pas une bière ordinaire qu'il ne vaut mieux pas déguster si on doit faire de la route.

Le Tjeeses 'port barrel aged' a vieilli pendant six mois en fûts de Porto, comme son nom l'indique. Le goût du fût se traduit dans la bouche et dans le verre : la couleur est toujours de miel, mais plutôt floue, non filtrée. En bouche, un excès d'alcool se manifeste, accompagnée à nouveau de la douceur typique des fruits confits. Cependant, la fin de bouche semble assez sèche, même légèrement amère, faisant de cette bière, une bière bien équilibrée.

Pannepot vs Pannepot Reserva

Pannepot, qui porte son nom des bateaux de pêche à plat qui étaient présents devant nos côtes au début du 20e siècle, est une autre bière des 'Struise'. Le Pannepot 'ordinaire' est une diablesse de bière: très foncée (presque noire) en couleur, qui lors de sa coulée, fait suite à une bouffée de moka dans les narines. Le goût est presque écrasant: café torréfié, délicieusement amer, avec un soupçon de chocolat et de cerises mûres. Vivement recommandée sur une soirée d'hiver devant le feu. Les membres du panel ont trinqué ce nectar à toute cette beauté.

Cependant, la version Reserva (14 mois en fûts) nous porte malheur. Lorsqu'on verse l'échantillon, la mousse semble complètement absent et l'odeur du carton s'élève du verre. Nous dégustons la bière, mais il nous semble que la bière a été versée un jour à l'avance et a passé sa nuit sur la table de cuisine. Aurait-il eu de l'air sous son bouchon? Qui le dira, mais cette bière est imbuvable. Pas de bière, donc pas de dégustation.

Straffe Hendrik Quadruple vs Straffe Hendrik Héritage

Nous poursuivions la dégustation avec l'esprit motivé. La fierté de Bruges, appelée le Straffe Hendrik, est à juste titre, l'un des joyaux de la riche histoire de la bière belge. Cependant, le Quadruple fait également partie de l'histoire récente comme il a été lancé en 2010. Ce bonhomme contient 11 % d'alcool. Même après notre riche soirée de dégustation, nous sommes toujours en état d'estimer la juste valeur de ce mastodonte: du malt, du houblon, des fruits noirs, torréfié. Du charbon! crie un des dégustateurs. Cette bière est gigantesque amer, mais cela est masqué par des couches épaisses de fruits noirs, de candi, de thé Earl Grey ... à ne pas manquer !

À la brasserie De Halve Maan, ils ne pouvaient pas résister à l'expérimentation : déjà en 2012, une première version de l' 'Héritage' a été commercialisé: le Straffe Hendrik Quadruple qui a vieilli en barriques bordelaises pendant un an. Disponible qu'en quantités limitées, dont le soussigné a visité la brasserie elle-même, pour éviter son prix élevé. Malheureusement, malgré son vieillissement en chêne, ce n'est pas la bière que nous attendions. En bouche, on retrouve une saveur de Madère, un peu de beurre, comme le moka, un peu acide ("l'acide citrique du coca" dixit un déçu). Mais ce qui manque, c'est la saveur de bière. C'est vineux et ça tend à vin. Le pire c'est que la bière dévoile après peu de temps un goût oxydé. Surextermination?

Le verdict

D'accord, c'était une soirée intéressante. Mais que pouvons-nous conclure de cela maintenant? Le vieillissement en bois exige du côté de la production un investissement considérable. Le brasseur doit se procurer des fûts et leur entretien est un travail minutieux et intense. Puis Il y a l'aspect de temps : le temps total de production de ce type de bière est logiquement prolongé par la durée de son vieillissement. Il en résulte qu'un prix final qui sera significativement plus élevée auprès du spécialiste.

Est-ce que son goût est vraiment mieux ?et cela justifie t'il son prix plus élevé? Les avis sont partagés, mais la majorité des dégustateurs est néanmoins d'accord que les bières originales prennent souvent le dessus. Cela s'explique par le vieillissement en fût qui est susceptible d'affecter les propriétés principales de bière: une certaine acuité et de l'amertume, le sentiment agréable du dioxyde de carbone dans la bouche, et même la potabilité. Les bières vieillies en chêne sont plus que leurs versions originales, des bières de dégustation, mais leur goût n'est pas forcément mieux. Au contraire , la ''couche'' supplémentaire qui s'installe sous influence du bois risque de rendre le goût d'une bonne bière, mollasse, et même un peu fade.

Ça vaut la peine d'essayer et c'est très jouissant, mais il est peu probable que les bières vieillies en chêne se manifesteront plus dans le futur proche du marché belge.

Texte et photos: Stefan BASTIAENSSENS

DE OLIFANT

Qualité par inspiration, passion et fanatisme

"Kampen Holland", des mots écrits sur les boîtes en cèdre 'De Olifant'. La ville compte 50.000 habitants et est située près de la rivière ''De Ijssel''. Kampen est une petite ville pittoresque qui propose plusieurs sites historiques tels que les entrepôts, les belles façades de maisons, les églises impressionnantes et les vieux navires, qui font renaître la période glorieuse de la Ligue Hanséatique.

Depuis l'année 1825, Frans Lemker, le bourgmestre de cet époque, a pris l'initiative d'améliorer les infrastructures dans et autour de Kampen. Cela a abouti à de nouvelles rues, de routes et de canaux qui rendaient la ville facilement accessible. En 1826, Johann Lehmkuhl, un marchand de Brême, a fait bon usage de ces circonstances favorables et a commencé la première fabrique de tabac à Kampen. C'est ainsi que le marchand allemand a mis les fondations du développement, qui ont fait de Kampen dans le 19ème siècle la ville de Cigares. Plus de 110 usines ont été soulevées à son exemple. La 'Voorstraat' à Kampen devenait le berceau de nombreuses marques célèbres. Ces usines ont également veillés à ce que des centaines d'habitants soient employées dans l'industrie du tabac.

Actuellement il ne reste qu'une fabrique de tabac producteur: **De Olifant**.

L'histoire

Le fabricant de tabac Henk van der Sluis rêvait d'une production de cigares en petite quantité, mais d'une grande qualité. Grâce à sa vaste expérience dans l'industrie, il s'est fait sa propre idée de ce que la qualité devrait être. Dans certains bâtiments dans la 'Voorstraat' à Kampen, il a perçu une occasion pour réaliser son rêve. A cette adresse, la veuve H. Meulenkamp avait d'abord construite une 'tabakskerverij' (une petite entreprise industrielle locale qui travaillait le tabac). En plus du bâtiment, Henk van der Sluis a également repris son ancienne machinerie qui fonctionnait toujours bien. Ainsi il a commencé la fabrication de cigares appelée 'De Olifant'. Jusqu'à aujourd'hui, la société continue à se développer et à élargir sa gamme de produit chaque année. En 2003, une nouvelle branche de produits a été accueillie dans le bâtiment : De Eenhoorn café et thé.

De Olifant est déterminé à maintenir le patrimoine culturel- historique. Il en résulte qu'il y a 10,000 visiteurs annuellement, qui sont intéressés par les caractéristiques uniques de la fabrique. Les municipalités de Zwolle et Kampen ont honorés de Olifant en lui transmettant le prix du patrimoine en 2010. Le 21 mai 2012, la fabrique de cigares De Olifant a été nommée 'Entrepreneur de l'année'.

De Olifant cigares: la dégustation impose le plaisir

De Olifant est un petit bijou quand il s'agit de son ambition et de la qualité de ses produits. On y produit des cigares traditionnels à tripe courte (shortfillers).

Ceci consiste d'un mélange de tabac coupé comme tripe, puis entouré par une sous-cape et ensuite enveloppé par une cape. Ce procédé de fabrication particulier, permet à réunir jusque 20 sortes de tabac dans un cigare. Le mélange est soigneusement composé, de telle sorte que le cigare obtient sa saveur délicate. Chaque variété apporte sa propre saveur, de fort à doux ou frais. La tripe est constituée de tabac coupé de Java, Sumatra, le Brésil et Cuba. Les mélanges spécifiques sont uniques aux cigares. La feuille Java-Besuki, qui sert comme sous-cape, a un goût particulièrement bon, de la texture, de la fermeté et une qualité de combustion.

Contemporain

Icônes du présent

De Olifant conserve sa qualité dans une période où la culture de tabac est variable. Afin de mieux pouvoir servir ses clients, en temps de dégustations plus courts, la production a été étendue de deux nouvelles machines entièrement automatisées, qui produisent deux modules de cigarillos: Minis cigarillos et des Géants.

Cette gamme est disponible dans un boîtier métallique avec la surface douce, qui implique un sentiment de prise extraordinaire: le soi-disant effet 'soft touch'.

Classique

Réalisé par tradition

Depuis le début, il s'agit de la qualité du produit. Elle doit être réelle, authentique et non manipulée. C'est la base pour chaque création exceptionnelle. Les cigares de la gamme classique sont de vrais chefs-d'œuvre, emballés dans une boîte en cèdre. Dans cette boîte, les cigares vieillissent à la perfection. L'odeur de cèdre pénètre les cigares et y ajoute les derniers arômes. Cette vaste gamme de cigares forme le 'cœur' de la production Olifant et consiste de 11 références. Suite à la grande variation, allant d'un petit cigarillo aux plus grands cigares corona, chaque amateur peut trouver la taille de cigare appropriée pour chaque moment de dégustation.

Les modules De Olifant

	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Durée (min)
Mini Cigarillo	77	8,3	8
Giant Cigarillo	77	12,0	8
Fantje	69	8,0	8
Petit	80	8,0	10
Knakje	83	11,9	20
V.O.C.	88	11,0	20
Matelief	88	13,1	25
Corona	111	13,1	35
Corona Panatella	127	13,5	45
Ivory	147	15,9	55
Ivory Tube	147	15,9	55





Tinus Vinke

L'employé le plus ancien, né le 02/11/1926 !

Assis sur les genoux de sa mère, il triait déjà les capes. Comme garçon, il a travaillé dans l'usine de cigare VIRO de son père à la '2ème Ebbingestraat' à Kampen Pendant des années, il y a fabriqué des cigares à la main et les a vendus de même façon sur le marché. Sa passion et son talent l'ont amené plus loin. Dans les années 80, Tinus a rejoint la fabrique de cigares Van der Sluis et Oud Kampen. Dans les années 90, il a travaillé plusieurs années pour Willem II, Ritmeesters et au musée de tabac Kamper. En 1990, sa retraite s'imposait. Mais comme Tinus ne pouvait pas rester assis et comme la profession ne le lâchait pas, il venait régulièrement prendre son café à la fabrique de cigares De Olifant. Non seulement pour papoter, mais aussi pour montrer ses compétences. La direction de Olifant lui a ainsi offert un contrat de durée indéterminée et Tinus l'a accepté à bras ouverts. Il a réalisé pendant ces dernières années, une série de cigares 'Olifant édition limitée' magnifique à la main. Et surtout, il a transmis ses compétences à une nouvelle et plus jeune génération. Grâce à ses efforts, la fabrique compte trois dames de plus, qui sont douées pour 'la fabrication de cigares à la main'.

Les cigares De Olifant sont disponibles chez le meilleur spécialiste de tabac.

Texte et photos: Jorg SCHELFHOUT



PREMIUM SHORTFILLER TASTING

CIGARILLO'S A SHORT SMOKE

Le chef Gilles Joye et sa femme Heike Dedecker du restaurant Marcus Deerlijk, étoilé par le guide Michelin, nous souhaitent la bienvenue dans leur restaurant élégamment décoré. Le chef Gilles nous présente des délices culinaires avec une attention particulière aux produits locaux de la région et des notes méditerranéennes et fraîches. Un cadre souriant pour le panel d'amateurs AromaG pour déguster une gamme de cigarillos premiums.

Jorg SCHELFHOUT



Bernard ISEBAERT



Bart NOTENBAERT



Christophe BONNE



Johan VANDERBAUWHEDE



Koenraad CAPPON



Introduction

'Cigarillo' est d'origine un mot espagnol qui veut dire 'petit cigare' et qui nous pourvoit d'un petit moment de détente à fumer. Dans les pays hispanophones, le terme cigarillo fait également référence à la cigarette. Le cigarillo est un cigare fin, fabriqué à la machine à base de tabacs à tripe courte et en général produit dans les pays où on ne cultive pas le tabac. En Europe, on applique des fois le terme 'cigare-à-sept-minutes' et on le propose aux consommateurs comme une alternative plus savoureuse pour les cigarettes. Contrairement à la cigarette, le cigarillo n'est pas destiné à avaler la fumée. Les cigarillos contiennent environ trois fois de plus la quantité de nicotine des cigarettes (environ 3 grammes par unité). Puisque le cigarillo ne développe peu ou même aucune saveur pendant son fumage, son goût doit être bien déterminé de la première fois. Les cigares à tripe courte ne doivent pas être maintenus humides et n'ont d'ailleurs pas le besoin d'être coupés. Le taux d'humidité idéal des cigarillos est de 65%.

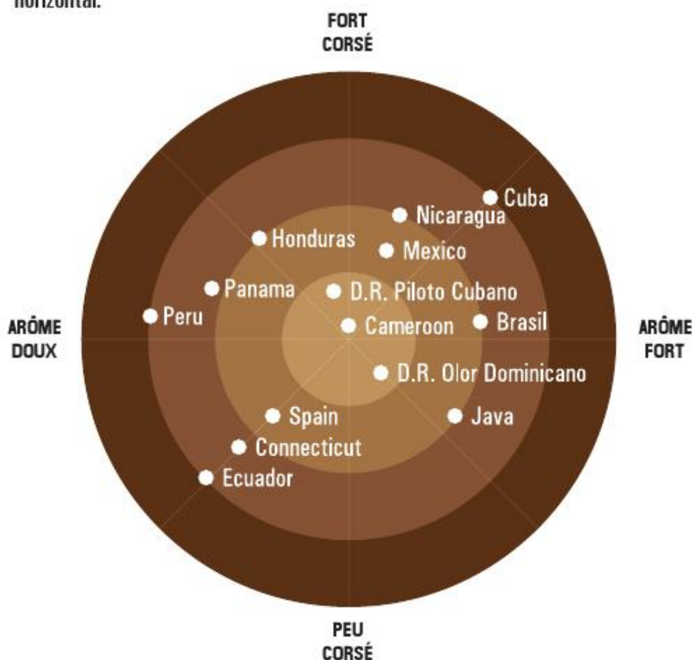
Production

Fabriquer des cigarillos nécessite une expertise approfondie par le fabricant de cigares. Il s'agit d'un petit modèle et sa fabrication à base de 100% de tabac ne semble du point de vue technique pas évident. Dans une première étape, le tabac se fait éparpiller ou couper en petits morceaux. Les cigares de haute gamme contiennent d'ailleurs des morceaux assez uniformes au niveau de dimensions, de texture et de qualité. Les cigares de qualité inférieure peuvent encore contenir des nervures. Ensuite on roule le tabac en fagot de forme tubulaire. Le processus pour fabriquer ces tabacs est généralement hautement automatisé. Pour la sous-cape – qui enrobe la tripe - on se sert des feuilles de tabac pour les cigares de qualités. Pour les cigares bon-marchés, on utilise des feuilles de tabac homogénéisées. Cette feuille est issue des déchets de tabac broyés, qui sont mélangés avec des matières combustibles et de l'eau, et puis complètement tendus et enroulés comme des grandes feuilles de papier. Ensuite la cape l'enrobe et donne au cigare sa forme finale. À certaines marques contemporaines on ajoute des saveurs (cerise, chocolat, noix de coco, pêche, ...) par injection. Dans cet article, nous allons seulement décrire les cigarillos qui sont fabriqués de 100% de tabac, c'est-à-dire du tabac sans feuilles homogénéisées.

Divisé en régions

Il existe plusieurs types de cigarillos auprès de divers fabricants. Généralement, ils peuvent être divisés en trois catégories: les cigarillos issus des Caraïbes (République dominicaine et Cuba); ceux-ci sont très aromatiques et fortes. La deuxième catégorie comprend les cigarillos fabriqués en Indonésie (Java, Sumatra); ils ont le goût poivré et relevé. La troisième catégorie est plutôt une catégorie 'distinguée' qui est issue du Brésil et qui est caractérisée par des saveurs plutôt riches et douceâtres.

Le graphique ci-dessous reflète le tabac classé selon des axes de goûts spécifiques, allant de peu à fort corsé sur l'axe vertical, et de léger à fort arômatique sur l'axe horizontal.



Texte et photos: Jorg SCHELFHOUT











Marque	L (mm)	Ø (mm)
Balmoral Dominican Selection Cigarillos	93	9,4
Balmoral Shetlands	93	9,4
Cohiba Club	9	9
Cohiba White	97	9
Corps Diplomatique Auteuil	92	9,3
Davidoff Mini Cigarillo	87	8
De Huifkar La Romana	85	7,9
De Olifant VOC	90	11,6
Hajenius Cigarillo	92	9,3
J. Cortès Grand Luxe	100	10
J. Cortès Honduras Mini	82,5	7,5
Jacob van Meer Cigarillo	96	9
Justus van Maurik Zandblad Cigarillos	92	9
Keops Wild Cigars	103	9,2
Montecristo Club	97	9
Oliva Cigarillos	88,9	8,7
Oudkampen Cigarillo Elite	92	9,3
Partagas Club	97	9
Romeo y Julieta Club	97	9
Zino Brasil	88,9	7,9
Zino Mini Cigarillos	88,9	7,9





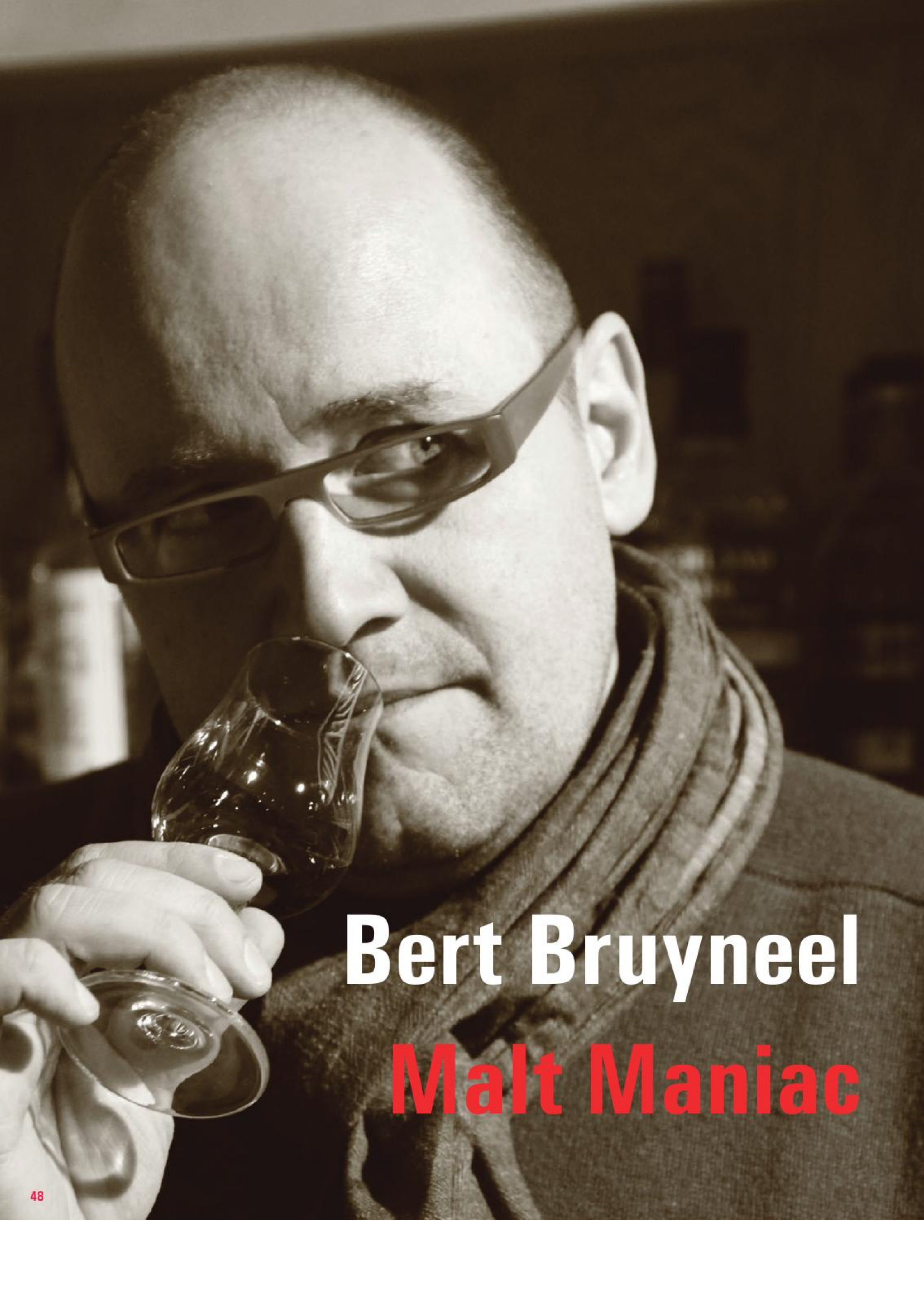




DE OLIFANT
KAMPEN / HOLLAND / Since 1826
P.G.C. HAJENIUS
AMSTERDAM
J. Cortès
100% SELECTED TOBACCO
Jacob van Meer
„Superior Quality"

Prix (Euro)				Remarques
10 pcs	20 pcs	25 pcs	50 pcs	
-	12,5	-	32	épicé, caractère doux
-	12,5	-	31,35	terreux, amer
-	17,4	-	-	poivre
-	17,4	-	-	poivre
-	9,4	-	23,5	poivre
-	14,4	-	36	poivre (fort et aromatique)
8,4	-	20,5	-	réglisse
15	23	-	60	réglisse
-	14,2	-	35,5	réglisse, pain d'épice
6,5	-	15	-	épicé (âcre)
-	9	-	22,5	doux, noix, foin
-	12	-	17,5	poivre, douceâtre
-	15,2	-	39	poivre
-	6	-	-	terreux, harmonieux
-	12,5	-	-	douceâtre
-	21	-	53	épicé, douceâtre
-	12,5	-	32	épicé
-	9,5	-	-	poivre
-	10,3	-	-	poivre
-	8	-	-	poivre, cuir, sel
-	8	-	-	épicé

OUD KAMPEN
QUALITY CIGARS
PARTAGAS
HABANA · CUBA
ROMEO Y JULIETA
DE ALVAREZ Y GARCIA
HABANA
Zino



Bert Bruyneel
Malt Maniac

Aujourd'hui AromaG offre aux whiskyconnaisseurs un coup d'œil dans la maison de **Bert Bruyneel**, âgé de 37 ans. Bert respire le whisky depuis presque 20 ans – surtout après avoir consommé une série royale de drams (ndlr. un dram est un petit verre de whisky). Il a été membre des 'Malt Maniacs', un petit groupe d'amateurs de whisky international mais comparable à la FC Barcelone des whiskyconnaisseurs. Jusqu'au jour où il a décidé d'arrêter et de créer sa propre étiquette '**Asta Morris**'. On lui rend visite un froid samedi matin.

J'entre dans Ingooigem à une vitesse réduite un peu plus tard que prévu. Pourtant j'ai démarré à temps mais en sortant de la E17, comme ci Bert lui-même s'en était mêlé, je me retrouve avec un tracteur devant mon nez, et ce dernier se met immédiatement en route : ça sent l'étable, le foin, le fumier, le cheval en sueur, Ledaig âgé de 10 ans? Je commence à comprendre pourquoi Bert a choisi de vivre à Ingooigem.

Je sonne à la porte et Bert m'accueille chaleureusement, par la boutade habituelle. "Ah, le campagnard des polders!" C'est ainsi qu'il appelle les brugeois. Avec le tracteur encore en tête, je lui demande si je peux garder mes sabots. On prend place à une table rectangulaire en bois au rez-de-chaussée, probablement très résistante à l'humidité. Je sors ma tablette et apprête mon dictaphone. "Oh, je pensais que tu allais écrire?" me dit Bert pour rire. Vous le connaissez, ce sourire moqueur avec la bouche de travers, suivie d'un clin d'œil. Les gens qui connaissent Bert savent de quoi je parle: en un instant c'est décidé, tu vas écrire! Bert mets de la musique, le dictaphone s'éteint, les doigts moites s'apprêtent et la question initiale la plus originale de tous les temps se met sur table ...

"Comment avez-vous commencé le whisky, Bert?"

"Eh ben, c'était en '94 ou '95. Je n'avais jamais bu une goutte d'alcool, et Carlos, le barman du café local, m'a invité à essayer un whisky. C'était un Jack Daniels Single Barrel. Une gorgée et c'était vendu! Puis les choses se sont passées assez vite. Je suis fort passionné, c'est tout ou rien chez moi. Déguster et acheter, 1 bouteille, 2, 3, 4, 5, 10, 20 et ainsi de suite. Au début c'était tout à fait innocent, mais tout a changé de façon spectaculaire une fois réservé un voyage pour Islay, où nous sommes allés visiter les célèbres distilleries; Ici en Belgique le Bowmore, le Bruichladdich en le Lagavulin était couramment disponible. Lorsque nous découvrions sur place qu'il y avait des telles choses comme Ardbeg, Laphroaig et Bunnahabhain, nous avons peté les plombs! J'y ai également fait connaissance de Gustaaf De Bolle, juste devant les portes de la distillerie Caol Ila. Nous nous y sommes mis à papoter. Ce que vous devez savoir d'ailleurs, c'est que Gustaaf avait déjà été deux fois en vaine à Caol Ila pour la visiter. Après avoir bavardé pendant bien une demi-heure, nous nous sommes aperçus du bruit derrière nous d'une clé qui tourne dans la serrure... Gustaaf s'est retourné, eh oui, pour une 3ème fois il était descendu à Caol Ila sans pouvoir rendre visite à la distillerie (Bert rit). Ensuite, nous sommes restés en contact et je suis allé chez lui. Il m'a fait goûter des choses et c'était le commencement de la fin!"

"Je peux me retrouver dans certaines choses! Comment es-tu devenu alors un vrai connaisseur?"

"J'ai fait connaissance à Bob Minnekeer, j'ai beaucoup participé au dégustations et je me suis approfondi dans la matière tout seul. J'avais une grande faiblesse pour Ardbeg. Un certain moment j'étais devenu le plus grand collectionneur du monde jusqu'à ce qu'ils aient sorti le 1965 (il s'agit d'un Ardbeg 1965/2005, 42.1%, OB, Casks #3678-3679, 261 bouteilles ndlr.) pour un peu près de 3000 euro. Le nez était très beau, la saveur à rechercher. Pas que ce soit un mauvais whisky, ne le comprenez pas mal, mais l'équilibre qualité/prix était perdu. De ce fait, je n'en voulais plus de tout ça! En ce moment d'ailleurs, j'ai un faible pour la large gamme de Benriach."

"Déguster beaucoup, vous le considérer comme le conseil le plus important pour les néophytes?"

"Oui bien sûr, et surtout déguster les mauvaises choses!"

Je prends un air hésitant, mais Bert continue de façon imperturbable : "Le jour d'aujourd'hui, il y a beaucoup de gens qui commencent à déguster le whisky, mais leur sixième dram est déjà un Longmorn des années septante ... Il vaut mieux d'abord contrôler la base de whisky et parfois même boire un très mauvais dram"

Bert se précipite à la cour, et avant de m'en rendre compte, il passe le premier dram à table. "Tiens, goûte celui-ci!" Je sens une fois, mais je ne trouve pas encore vraiment des extrémités désapprobatrices, jusqu'à ce que je sirote une première fois. "Bah, je goûte surtout des violettes et de la lavande, du savon pas cher?"

"Bowmore '82. FWP!".

"FWP?!"

"FWP, French Whore Perfume. Je ne dois rien y rajouter je crois? (il rit)"

Nom d'une pipe ! Sur certains voyages vers la capitale passionnée de l'Hexagone, ces arômes peuvent parfois être associés aux choses vaguement intéressantes, mais là ... ce qui aurait été un top whisky sur papier, est en réalité devenu une version chère de rinçage de bouche au savon. Acheter une telle bouteille et la boire devrait bientôt remplacer l'image de votre savon qui tombe dans les douches de Louvain Central.

"Assistes tu encore beaucoup aux dégustations?"

"Oui, j'adore. Et si possible incognito. Des fois cela provoque des situations marrantes quand l'homme ou la femme devant moi demande mon opinion. Et des fois ça provoque aussi des situations moins marrantes quand je remarque que l'information fournie est fautive, ou même pire, quand on raconte du baratin.

"Ahan, une histoire à raconter!?"

"Les informations correctes sont primordiales pendant une dégustation. Il ne faut pas m'approcher avec du baratin de vente comme quoi un whisky goûte plus le sel ou l'amer que l'autre parce que le fût de l'un était à quelques centaines de mètres plus près de la mer que l'autre ou qu'un fût en particulier ai été en contact avec des vagues d'eau de mer ... alors je me retiens pas à les demander comment ils le déclarent, comme le cristal de sel est toujours trop gros pour pénétrer le fût! (il rit) "

"Comment tu le dirais alors, Bert?"

"Aucune idée (il rit). Et ce n'est pas si grave. Il y a des gens qui cherchent après une explication pour tout dans le monde du whisky alors que parfois il ne s'agit que d'un mystère de la nature. Il y a tellement d'influences : les fûts, la levure, la coupe, la fermentation, le malt et ainsi de suite. Et personne ne pourra jamais expliquer comment l'on a réussi à la distillerie Bowmore de réaliser un Bowmore '64 Fino. Quoi que je suis convaincu que, de nos jours il y a peu de chance, car pratiquement partout il y a une normalisation du processus de production. Cela permet d'exclure les variables et de fabriquer moins de mauvais whiskys, mais selon moi aussi moins de vrais bons whisky. L'on ne laisse que peu au hasard, tant que ce hasard peut provoquer des fois le succès. "

"Et avant que tu ne le saches - probablement parce que tu en es conscient - tu fais partie des Malt Maniacs!"

"En effet (il rit). C'était une belle période. Surtout les dégustations après les festivals étaient légendaires, avec un canon après l'autre! Pour être honnête, ça débordait beaucoup de façon *bipe* ... (Bert parle de certains organes sexuels, des vêtements, y compris des mots qui rappellent d'un whisky très sale, ou au moins les pensées suggestives par après. Pour protéger les lecteurs et Bert, nous avons remplacé tout par le mot *bipe*.) En même temps, c'était bien sympa, et jamais en manque de respect. Et le respect, j'en porte une grande estime, même dans le monde du whisky!"

Tu as fait alors tes adieux aux Malt Maniacs afin de pouvoir écrire un nouveau chapitre de whisky : sortir des 'cask sélections' sous l'étiquette de 'Asta Morris'. Pourrais-tu nous en raconter plus ?"

"Dans la plupart des cas, je me retrouve seul à la maison avec beaucoup d'échantillons sur cette même table. Je déguste donc tout, et je garde seulement ceux qui se distinguent à l'instant. La sélection de Benriach 1979 s'est fait ici par exemple, même s'il y a une belle anecdote comprise. Un lundi bleu, Benriach m'a fait parvenir quelques échantillons des fûts distillés en 1979. Je m'y suis mis, et le Cask # 8507 tenait sa tête et ses épaules au-dessus du reste. Ainsi j'ai contacté Benriach pour les remercier des échantillons." "Quels échantillons?", demandait la voix de l'autre côté. "Ceux que vous m'avez envoyés la semaine passée bien sûr..." Il y avait un silence à l'autre bout du fil, et assez vite il se trouvait qu'on m'avait envoyé par erreur les échantillons pour Taiwan. "Ah," j'ai dit, "dommage





pour Taiwan, mais le Cask # 8507 est à moi (il rit)."

Des fois, la sélection se passe également en Ecosse, qui est bien sûr avec encore plus de plaisir. Comme mon Benriach 1975, que j'ai choisi dans l'entrepôt de la distillerie elle-même, un moment de 'waw' incroyable!" Comme si Bert sentait mon désir, il se dirige vers le placard ou il prend deux bouteilles et les met sur la table. Il verse 2 'wee' drams. Bien que le 79 est plus que suffisant pour moi, et s'ajoute de soi-même sur ma petite liste de désirs, la situation problématique s'impose au maximum en prenant la première gorgée du '75. J'arrive à peine de le garder en bouche, même si ce n'était que parce que je restais bouche bée de surprise ... Ceci est plus fruité qu'une salade de fruits fraîche cubaine, plus complexe qu'une femme de la Flandre-Occidentale - ce qui explique à l'instant l'impossibilité de saisir ce dram. En ce moment, des tels drams me dépassent. On le trouvera super délicieux, mais on n'en comprendra pas la raison."

"Et, ça vaut la peine?!", Bert me demande (en souriant). Les questions rhétoriques ne paraissent pas du tout étrange à notre hôte.

"Tu peux me corriger si je me trompe, mais quand je déguste tes embouteillages, il y a une chose qui prend mon attention: tu choisis pour la sensation de bouche pleine, même pâteuse, d'arôme rond et avec beaucoup de fruits. Y a-t-il un fil conducteur dans vos sélections?"

"Oui, en effet je sélectionne en particulier par le goût dans la bouche. Le nez est important, mais en fin de compte on ne boit pas du whisky avec ce dernier, mais bien par la bouche. Et la façon de laquelle le whisky remplit la bouche est essentielle. J'adore cette sensation crémeuse, riche, même grasse. C'est pourquoi je suis toujours à la recherche de la force d'embouteillage idéal. Le '75 'par exemple, était à 'cask strength' (ndlr. il s'agit de 'la force du fût', au degré naturel d'alcool, donc sans aucune dilution), et je l'ai systématiquement dilué à 54, 52, 50 et 48% d'alcool. L'idéal était entre 50 et 52%, et quand j'ai fusionné la même quantité des deux drams, c'était parfait sur 51%!"

"Tous les quelques mois, vous sortez avec une nouvelle mise en bouteille. C'est peu, si vous comparez à vos collègues."

"La dedans il y a deux choses d'importantes. Premièrement, je sélectionne seulement si j'en suis vraiment, mais vraiment convaincu. Pas de doute. Et deuxièmement, il s'agit d'un hobby. Mais en même temps, je me suis proposé de ne jamais laisser passer un fût de top ! (il sourit). Par conséquent, il y a en ce moment un certain nombre d'embouteillages à l'horizon. L'un d'entre eux est un Mortlach 1995-2013, âgé de 17 ans, pour Fulldram Whiskyclub."

Holpa, le prochain échantillon est versé. Eh oui, c'est encore une sélection typique Asta Morris. Rond en bouche, un fort profil de fruits, des nuances de sherry, bref, de très belle qualité. Fulldram doit se frotter les mains.

"L' embouteillage et son lancement reviennent-ils chers?"

"Plus long le vieillissement, plus cher est le whisky, bien sûr. J'ai dû préfinancer le Benriach 1975, mais j'ai eu beaucoup de confiance dans cette sélection. Mais je n'en deviendrai jamais riche (il rit). "

"En parlant de riche, depuis presque 20 ans, vous avez recueillis une expérience très riche et complète du monde de whisky. Auriez-vous encore des autres désirs?"

Un moment de silence s'impose. Bert nous verse deux Glen Grants Signatory, qui ont été apprêté pour une dégustation. Un '67-'97, 248 bouteilles, et un '72-'96, 290 bouteilles. Je reste assis sans bouger et sa réponse suit :

"Ce sera probablement toujours un rêve, mais j'aimerais vraiment commencer une distillerie ou tout dépend de la nature, ou l'on ne normalise pas, mais tout se passe de façon artisanal, comme une symbiose entre la nature et l'homme. On essaie de sélectionner les meilleurs fûts, on recherche l'excellente combinaison entre les malts et les levures, on pêche après la fermentation idéale, et on attend. J'en perdrai forcément, mais le restant serait vraiment sublime! "

Bert se perd un instant dans ses pensées. Un peu plus tard, le Glen Grants est remis au placard. Il me regarde et puis il devine ma question suivante.

"Je ne tiens pas à organiser des dégustations. Tout ce qui me semble exquis, restera bien près de moi (il rit)."

Texte et photos: Jorg SCHELFHOUT

Willem van Overveld Tobacconist

Depuis 19 ans, Willem van Overveld (âgé de 47 ans, né à Bergeijk en Hollande) est le maître-mélangeur de Royal Agio Cigars. Après avoir travaillé pendant trois ans pour le fabricant de tabac CCC (Consolidated Cigar Corp., Tabacalera de Garcia) en République dominicaine, dans la ville La Romana, il a appris le métier par son père Albert van Overveld. Ce dernier transmettait son expertise de quarante ans pendant huit années. "En fait il s'agit d'une tradition familiale dans une entreprise familiale" Willem nous explique'' Il est responsable de l'achat des balles de tabac pour Agio et il se porte garant pour la qualité de chaque mélange. "Un cigare est aussi bon que son composant inférieure" déclara le maître. Un cigare doit toujours être facile à crapoter. En faisant le mélange, il est donc conseillé de réaliser un produit personnalisé. Un concept que l'entreprise défend depuis son existence. Afin de pouvoir se réapprovisionner pour compenser les années inférieures, une qualité continue de l'achat est requise. Willem y ajoute : "Il faut toujours se procurer du tabac, même durant les années inférieures; cela pour soutenir les agriculteurs du tabac au niveau financier."

Une mélange de qualité nécessite une sélection avec précision des diverses sortes de tabac. La qualité du cigare est déterminée par son ingrédient inférieur. Cela implique une évaluation de chaque ingrédient individuel. Un mélange de qualité correspond à la règle : 1 + 1 = 3. Autrement dit : le tout doit être plus que la somme de ses diverses caractéristiques. À l'assemblage, il faut respecter le model des cigares, le type, la cape, le marketing et la tradition de l'entreprise. Chaque ingrédient doit être à son niveau supérieur. Selon Willem, il n'y a que deux sortes de tabac aptes à fumer pure (un cigare fait de tabac originaire d'un seul pays) : le tabac cubain et brésilien. Le tabac d'autres pays doit être mélangé. Pratiquement tous les mélanges de la gamme de produit Agio sont composés de tabac brésilien. Suite à sa situation politique/économique, toutes sortes de tabac brésiliennes sont devenues de 3 à 4 fois plus chères. Malgré ces hausses de prix, les mélanges restes les mêmes.

Contrôle de qualité: un regard percepteur

Le processus d'approbation des balles de tabac s'impose en trois phases. Tout d'abord il faut passer à l'expertise du produit brut. L'odeur a de



l'importance. Est-ce agréable (aromatique, légèrement aromatique ou neutre) ou désagréable (moisi, aigre ou de l'ammoniac) ? Ensuite on allume une feuille de tabac brute (photo) et on évalue l'odeur de la fumée : est-ce agréable (très aromatique, raffiné aromatique ou neutre) ou désagréable (fort ou étrangeté de tabac) ?



Durant ceci, il faut bien observer la façon de combustion du tabac : bien, moyen ou réfractaire ? Les balles de tabac qui ne brûlent pas sont désapprouvées à l'instant.

Dans une étape suivante on roule un cigare du tabac et on le déguste. La sensation de goûts dans le nez peut également être agréable (doux, picotant, neutre ou fort) ou désagréable (fort ou douloureux). Pour la sensation buccale on part de deux possibilités : agréable (propre ou doux) ou désagréable (sale, savonneux, salivé).

La dernière étape consiste à juger l'arôme et la puissance. Durant cette étape, on évalue si une sorte particulière (Brésil ou Olor par exemple) libère ses saveurs en arôme typique, moyen ou fade allant de léger à fort. Il ne faut mélanger une sorte de tabac particulière que si elle représente ses caractéristiques typiques. Willem ne décrit pas la qualité du tabac à base de son arôme spécifique, mais plutôt comme une expérience, une perception. Il est important de distinguer la matière 'lourde' et 'aromatique'. Un cigare aromatique n'est, par définition, pas un cigare lourd. Ce dernier retombe plutôt sur la teneur de nicotine et de goudron.

Willem fume presque tous les produits de la gamme Agio. "Je ne fume non seulement de la haute gamme. Chaque produit mérite son attention." Il fume également les nouveautés du marché, afin de focaliser les tendances actuelles de saveur des concullègues. De même qu'il sait apprécier les cigares classiques issus au sol cubain. Il nous montre un Partagas Lusitanias. "Il s'agit d'un cigare que je fume beaucoup ces derniers temps. Vraiment superbe!" il nous dit. Willem voyage environ 120 jours par année dans plusieurs pays producteurs de tabac, à la recherche de balles de qualités. Indonésie et l'Equateur sont les plus importants, suivis par le Brésil, Cuba et la République dominicaine. Certaines professions ne devraient pas être sous-estimé paraît-il.

“A cigar is as good as its least component

Willem van Overveld



"I feel responsible for the quality that the customer gets

Le tabac Sumatra; la tradition sous enveloppe scellée

Willem nous montre un petit cahier des années passées du salon de tabac de Sumatra à Brême (en Nord-Allemagne), dans lequel toutes sortes de commentaires sont notées sur les balles proposées. Le salon prend place une fois par année et négocie la récolte mondiale du tabac Sumatra. Il y a trois ans, les lots de tabacs se vendaient 'sous enveloppe scellée'. Cette tradition imposait à chaque candidat-acheteur de noter une forte somme sur papier selon ses propres critères qualitatifs et économiques. Le lot était désigné à l'enchérisseur le plus offrant. Entre-temps ce système est devenu obsolète. Ce système d'enregistrement a été arrêté, vu que tout dépend du nombre de candidats potentiels. Comme le nombre de fabricants travaillant le Sumatra a diminué, on a décidé de vendre à prix fixe. Chaque fabricant montre sa préférence et ensuite le tabac se distribue de façon équitable. Ce système est beaucoup plus approprié aux fabricants : ainsi le stock de tabac est assuré et on sait à quoi s'attendre. Grâce à tout cela, la bonne qualité en emporte un bon prix.

Texte et photos: Jorg SCHELFHOUT

Tommy's

Order by phone!

Tobacco & Souvenirs

Meensestraat 4 - 8900 Ieper
+32 57 20 76 00
tommys@skynet.be

700 WHISKIES
VIA TOPWHISKY.BE









1500 CIGARS
VIA DOMINO.BE

DE WIJNHOEK

DRANK EN ROOKSPECIAALZAAK

Brugsesteenweg 599
9030 Mariakerke
+32 9 236 66 57
www.dewijnhoek.be

DE WOLF

Aalst

Moorselbaan 36 - 42
9300 Aalst
www.dewolfsandra.be
info@dewolfsandra.be



Sigaren - Tabak - Speciaalzaak sinds 1922

Huis Verschelden

Speciaalzaak in
Sigaren en Rookwaren

Oudstrijdersplein 14 - 9400 Ninove
+32 54 33 10 18

Huis Matthijs

Sigarenspeciaalzaak
Wijnen - Likeuren
Pers

Lessensestraat 137 - 9500 Geraardsbergen
+32 54 41 15 75

letterland



CUBAANSE SIGAREN
TIJDSCHRIFTEN
BOEKEN
STRIPS
WENSKAARTEN
SPORTWEDDENSCHAPPEN

Beverestraat 81, 9700 Oudenaarde
tel./fax: 055/30 95 10
Open ma. tot za. van 06u00 tot 18u00

HUIS VAN GASTEL

since 1961

WINES - LIQUORS - TOBACCO

St. Elisabethstraat 23-25
2060 Antwerpen
+32 3 231 02 41
www.huisvangastel.be



Huis Windels

Tabak en Sigaren sinds 1875
Whisky en Spirits

IJzerenleen 46 - 48
B - 2800 Mechelen
+32 15 28 70 93





www.huiswindels.be
volg ons op



't Krantje - 't Snackske

kranten - tijdschriften - rokersartikelen
doopsuiker - geschenken

Diestsesteenweg 195
3210 Linden
+32 16 62 27 74
www.babyboons.be

LAENEN LUDO

kranten - tijdschriften - tabak

Koolmijnlaan 247
3582 Beringen
+32 11 42 69 02

DAGBLADHANDEL BIB

kranten - tijdschriften - tabak

Dorpsstraat 27 - 3570 Alken
+32 11 31 53 33

krantenshop wiljoh



heirstraat 241
3630 maasmechelen
+32 89 76 44 48
wiljoh@skynet.be



Speciaalzaak rookartikelen
Markt 45 | 3740 Bilzen | +32 89 41 20 58
www.tabakspeciaalzaak-indenechtenrooker.be

In de Waag
Huis Plevoets

Rookwaren Speciaalzaak

Grote Markt 41 - 3800 Sint-Truiden
+32 11 68 82 97
www.huisplevoets.be

Het Gazetje

Guido & Godelieve Coenegrachts
Maastrichtersteenweg 81, 3770 Riemst
+32 12 45 42 22
www.hetgazetjevanriemst.com



GINS - SINGLE MALT WHISKY'S
COGNAC - FENTIMANS TONICS
CHAMPAGNE - PORTO'S - SIGAREN
Opitterpoort 2 | 3960 Bree | +32 89 46 12 56
WWW.HUIS-AERTS.BE

Le Roi du Cigare 

Boutique spécialisée en cigares, pipes et articles pour fumeurs

25 Rue Royale, B - 1000 Bruxelles
+32 2 18 37 79
www.leroiducigare.be

de kelle Cigars

boeken, strips, tijdschriften, sterke dranken & sigaren

Brusselsesteenweg 320, 3090 Overijse, +32 2 687 40 60
www.dekellecigars.be



Au plaisir de vivre

Tabacs - Cigares - Vins - Spiritueux

10 Rue Pierre Timmermans - 1090 Bruxelles
+32 2 420 15 57
www.au-plaisir-de-vivre.be

MATTHEUS LIFESTYLE

SPECIAALZAAK
TOBACO - SPIRITS - WIJNEN
RELATIEGESCHENKEN

Ninoofsesteenweg 10 | 1500 Halle | +32 2 360 15 45
www.mattheus-lifestyle.be



BOOKSHOP MIA

Ringlaan 9 - 1745 Opwijk
+32 52 35 82 75
facebook.com/bookshopmia

PHILBO

CIGARS - SPIRITS - STRIPS

J.B. Nowélei 52-54 - 1800 Vilvoorde
+32 2 251 91 86
www.philbo.be

Liège

Namur

LA CASA DEL HABANO®

Belgium

Antwerp
Ernest van Dijckkaai 11 - 2000 Antwerp
+32 3 234 02 02 - www.casadelhabanoantwerp.be

Brussels
Rue Faider 1c - 1060 Brussels
+32 2 534 29 00 - www.lacasadelhabano-brussels.be

Gent
Limburgstraat 60 - 9000 Gent
+32 9 233 76 46 - www.lacasadelhabano-gent.be

Knokke
Dumortierlaan 107B - 8300 Knokke
+32 50 61 24 33 - www.lacasadelhabano-knokke.be

Netherlands

Amsterdam
Van Baerlestraat 27 - Unit 2 - 1071 AN Amsterdam
+31 20 753 07 81 - www.lcdh-amsterdam.com

The Hague
Kneuterdijk 5 - 2514 EM Den Haag
+31 70 392 37 76 - www.lacasadelhabano-thehague.com

Luxembourg

Luxembourg
22 B, Avenue de la Porte-Neuve - 2227 Luxembourg
+35 2 22 13 21 - www.lacasadelhabano.lu

LA CUISINE JEAN NICOT

Depuis des siècles, la bière fait partie du caractère chauvin et pétillant des Belges. Le pays du houblon et de l'orge est très riche en culture de bière et même dans sa gastronomie il y a de plus en plus de recettes à base de bière. La bière apporte de la saveur, de l'arôme et du caractère à notre cuisine: le houblon présent laisse des traces d'amertume et le malt ou l'orge fermenté laissent des nuances caramélisées. En outre, les diverses bières de Jean Nicot contiennent des ingrédients tels que la coriandre, le zeste d'orange, du poivre noir et d'autres qui se manifestent subtilement dans de différentes préparations.





Joues de porc à la bière Jean Nicot Double

Ingrédients:

2 kg de joues de porc, 150 gr de beurre, 2 cs d 'huile d'olive, 2 oignons coupés en rondelles, 2 cs de farine, 2 gousses d'ail, 2 branches de thym, 2 feuilles de laurier, 1 tranche de pain blanc, 2 cs de moutarde, une bouteille de Jean Nicot Double, 400 ml de fond brun, poivre et sel.

Préparation:

Enlevez la peau des joues de porc et assaisonnez les des deux côtés avec sel et poivre. Faites sauter les joues de porc à l'huile d'olive et au beurre (75 gr) des deux côtés, puis enlevez les de la poêle et retirez la matière grasse. Ajoutez le reste du beurre (75 gr) dans la même poêle et ajoutez-y les oignons. Faites les cuir, ajoutez les joues de porc avec l'ail, le thym, le laurier et la farine, ensuite remuer. Ajoutez la tranche de pain enduite de moutarde. Puis ajoutez la bière Jean Nicot Double et le fond brun. Mettez le couvercle et faites mijoter à petit feu pendant environ 90 minutes. Retirez le couvercle et faites mijoter un peu. Assaisonnez selon votre goût avec sel et poivre.

À servir avec frites maison et une bière Jean Nicot Double!

Texte et photo: Jorg SCHELFHOUT





Memoires d'un amateur de pipe

Cet article n'a pas pour but d'écrire un manuel sur comment vous devez acheter votre première pipe ou votre premier tabac à pipe. Je ne viens que de commencer moi-même, qu'est-ce que moi j'en sais? Pour cela, il y a les moteurs de recherche sur internet et vous y trouverez pas mal de bons conseils de nombreux amateurs. Je vous recommande également de prendre un peu de temps, accompagné de votre première pipe ou pas, et de parcourir les conseils de débutant.

Mais je tiens à apporter une réponse à la question: Fumer la pipe, comment j'y suis arrivé? Pour moi, c'était un pas logique, je fumais des cigarettes et je suis également un amateur (passionné) de cigares. Mais la pipe ... vieillotte et démodée? Et ben, détrompez-vous! Une pipe représente la détente et le calme. Et il le faut : étant néophyte, la pipe s'éteint, la recherche du goût s'implique, ... Non, il ne s'agit pas juste de l'allumer et la fumer. Mais que ce soit le vrai charme de la pipe. Pourquoi devrait-il être démodé? Parce que, après un déjeuner rapide, nous n'avons plus de temps? Tout le monde parle d'évasion, eh ben, laissons tous fumer une pipe ensemble: il est savoureux, apaisant et il aide à changer les idées. Se relaxer, bourrer la pipe et puis l'allumer (encore et encore) et profiter de ses nombreuses saveurs de divers tabacs (des mélanges aromatisés, anglais, danois et d'autres) ... ce sont des choses tellement agréables !

Il faut un certain temps avant de trouver ce que vous cherchez, mais la recherche est comme aller en bateau pour l'Inde, avant que le canal de Suez ai été creusé: il faut du temps, mais c'est une aventure amusante pleine de rebondissements inattendus et de temps à autre, vous croiserez même un pirate sous la forme d'une langue brûlée! Une fois que vous avez trouvé vos goûts, et que toutes vos pipes ont été 'culottées', vous êtes toujours à la recherche de votre 'problème de pipe'. Pour citer le plus célèbre fumeur à pipe de fiction Sherlock Holmes: "un problème que vous pouvez résoudre en deux sessions de fumer la pipe."

Et même si ce n'est que pour faire l'illusion que dans une seule phrase, je puisse être mentionné à côté d'Albert Einstein, Mark Twain, Hugh Heffner et Howard Hughes, je suis vendu! Fumer la pipe est de tous les temps et Robert Downing Jr. le confirme. J'espère pouvoir déguster la pipe à l'occasion avec chacun d'entre vous !

Texte: Maarten LOOSE
Photo: Christophe BONNE




Jean Nicot
Alc. 8,5% Vol



Société Nobel

MEMBERS ONLY SOCIAL CLUB - JUST ENJOY YOURSELF

WWW.SOCIETENOBEL.NL